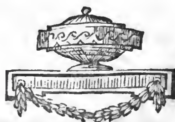


TRAITÉ
ÉCONOMIQUE
ET
PHYSIQUE
DES OISEAUX DE BASSE-COUR.

TRAITÉ
ÉCONOMIQUE
ET
PHYSIQUE
DES OISEAUX DE BASSE-COUR:

Contenant la description de ces Oiseaux, la maniere de les élever, de les multiplier, de les nourrir, de les traiter dans leurs maladies, & d'en tirer profit, tant pour nos aliments, que pour nos médicaments, & pour les différents Arts & Métiers.

PAR M. BUCHOZ.





A LIEGE,
Chez F. J. DESOER, Imprimeur-Libraire, à la Croix d'or, sur le Pont-d'Isle.

M. DCC. LXXVII.





PRÉFACE.

L'*OUVRAGE que nous offrons aujourd'hui au Public, est le premier en ce genre qui ait paru en France. Personne avant nous n'a publié un Traité sur les Oiseaux de Basse-Cour, si on excepte seulement le savant Réaumur, qui nous a donné deux Traités; l'un en deux volumes, sous le titre de* l'Art de faire éclorre les Poulets; *& l'autre en un petit volume, sous celui de la* Pratique de cet Art : *mais ni l'un ni l'autre de ces deux Traités n'embrasse tous les Oiseaux qu'on éleve dans les Basses-Cours; ils se réduisent à un seul genre de volaille, qui est le Coq & la Poule. Il est néanmoins vrai que quelques Auteurs ont parlé des autres Oiseaux de Basse-Cour; mais ce qu'ils en ont dit, est, ou trop succinct, ou est noyé dans de nombreuses collections. Nous avons remédié par ce Traité à l'un & à l'autre de ces inconvénients. Nous présentons sous un*

même point de vue à nos Lecteurs, tout ce qui peut concerner la famille volatile qu'on éleve communément dans les Basses-Cours; nous traitons en conséquence dans cet Ouvrage de dix sortes d'Oiseaux; nous commençons par le Paon, comme étant l'ornement des Basses-Cours; nous donnons la description de cet Oiseau, son caractere, ses mœurs, son pays originaire, la façon dont il s'est naturalisé dans nos climats, la ponte de ses œufs, la nourriture qui lui convient, la maniere de multiplier son espece, d'élever les Paonneaux, la méthode usitée chez les Habitants du Royaume de Cambaye, pour en faire la chasse, ses cris, les plantes qui lui sont favorables, celles qui lui sont nuisibles, les insectes qui le tourmentent, la sympathie qu'il a avec les Dindons, & enfin ses propriétés alimentaires, médicinales & économiques, parmi lesquelles nous plaçons le fameux remede anti-épileptique de Madame la Comtesse de Waldruk.

Nous passons de-là au Dindon, comme étant l'Oiseau qui approche le plus du Paon, & qui tient en quelque façon le milieu entre

celui-ci & le Coq; nous commençons d'abord par sa description, ainsi que c'est notre usage; nous rapportons son anatomie, sa patrie, ses variétés, ses différentes attitudes, son caractere, entr'autres, sa colere, ses cris, ce qui distingue sa femelle, la tendresse de la Poule-d'Inde pour ses petits, la lenteur de la marche de ces Oiseaux, la méthode usitée chez les Habitants de la Louisiane pour en faire la chasse, le choix qu'on doit faire d'un bon Coq-d'Inde pour la multiplication de l'espece, les batailles que se donnent entre eux ces Oiseaux mâles, leur accouplement, la qualité que doit avoir une bonne Poule-d'Inde, la couleur de ses œufs, sa ponte, la façon d'élever les jeunes Dindons, les peines qu'ils donnent amplement dédommagées par le profit qu'on en tire, les avantages qu'on a de les élever par troupeaux; les soins qu'on doit avoir pendant le temps de l'incubation, soit pour les œufs, soit pour les couveuses, & après l'incubation, lorsque les petits sont éclos; la nourriture qui convient aux Dindonneaux, la façon de remédier à ces animaux, lorsque dans leur

jeunesse ils se trouvent languissants; la nécessité de les conduire à la campagne, quand ils sont parvenus à un certain âge; les qualités que doit avoir celui qui est chargé de les conduire; la méthode pour les chaponner, pour les engraisser; les plantes qui leur sont pernicieuses & favorables; les maladies auxquelles les Dindons sont sujets, avec les remedes qu'on y peut apporter; l'amour de ces oiseaux pour les bois; la façon de remplacer les Poules-d'Inde couveuses par les Poules ordinaires, & réciproquement celle de remplacer les Poules ordinaires couveuses par les Poules-d'Inde; les propriétés économiques de ces oiseaux, les propriétés alimentaires; enfin des observations médicinales.

Le troisieme animal que nous considérons, & qui forme le troisieme Chapitre de cet Ouvrage, est le Coq & la Poule: mais comme nous nous sommes très-étendus sur cet oiseau, & que nous l'avons considéré sous tous les aspects, nous avons été obligés de diviser ce Chapitre en six Articles différents. Dans le premier Article nous traitons du Coq, nous rapportons sa description, ses variétés, son

ſon chant, ſa lubricité, le nombre des Poules auxquelles il peut ſuffire, ſon amitié pour elles, le choix qu'on doit faire pour donner de bons Coqs dans les baſſes-cours, & la façon de s'y prendre pour les préſenter aux Poules, les batailles que les Coqs ſe donnent entre eux, la durée de leur vie, leur vue perçante, les prétendus œufs qu'on dit fauſſement qu'ils pondent, leurs monſtruoſités, les cornes que quelques-uns portent, la diſſection de ces cornes, les propriétés alimentaires & médicinales de ces oiſeaux.

Le ſecond Article de ce Chapitre eſt deſtiné au Chapon; nous définiſſons d'abord cet être ſingulier, & ce qu'on entend par Chapon Cocâtre; nous indiquons enſuite la maniere de chaponner, les accidents qui arrivent après cette opération, l'ancienneté de cette méthode, les changements & les métamorphoſes qui ſurviennent aux Coqs après être chaponnés, la perte de leur voix, le mépris que la volaille a pour eux, la délicateſſe qu'acquiert leur chair; nous finiſſons par la façon de les engraiſſer, & par leurs propriétés alimentaires; nous en rapportons auſſi les propriétés médicina-

les qui se terminent uniquement à sa graisse.

Le troisieme Article est plus étendu, il s'y agit de la Poule; nous exposons d'abord le caractere qui la distingue du Coq; nous en donnons les variétés, parmi lesquelles on considére principalement les Poules huppées, le pays natal de ces animaux, le choix qu'on en doit faire pour la multiplication de l'espece, la façon de connoître les jeunes Poules, & la nécessité de se défaire des anciennes, le méchanisme de l'accouplement du Coq avec la Poule, les œufs inféconds qu'elles font lorsqu'elles ne communiquent pas avec le mâle, leur ponte, la construction de leur estomac, & comment s'y fait la digestion des organes propres à leur respiration, la description anatomique du tube intestinal de ces volatiles, le logement qui leur convient, connu sous le nom de poulailler, la nécessité de joindre de petits poulaillers au grand, & d'y placer des paniers pour servir de nids, l'usage avantageux de planter un arbre auprès du poulailler, & d'y placer un fumier, la construction d'une verminiere, les avantages & désavantages qui en peuvent résulter, le nombre des Pou-

les qu'on doit garder, l'heure de leur lever, de leur coucher, & de leur donner à manger, la nourriture qui leur convient, & celle qui leur est contraire, l'avantage de donner à manger aux Poules *dès le matin, & dans le même endroit, la maniere de recueillir leurs œufs, la nécessité de nettoyer & de parfumer leur habitation, la méthode pour les faire pondre en hiver, & les faire couver, la préparation de leurs nids, le choix qu'on doit faire des* Poules *qu'on veut faire couver, la saison la meilleure pour l'incubation, & les soins qu'on doit avoir des* Poules *pendant ce temps; les maladies auxquelles elles sont sujettes, avec le traitement qui convient; les différentes manieres de les engraisser, & la façon de remédier à ces animaux, quand ils sont trop gras, & qu'en conséquence ils ne font plus d'œufs; les propriétés alimentaires des* Poules*, & des réflexions médicinales sur ces propriétés; les différents usages qu'en fait la médecine, accompagnés de quelques formules; enfin les propriétés économiques de ces oiseaux.*

Le quatrieme Article est très-peu étendu ; la Poularde en fait l'objet. On explique dans cet Article ce qu'on entend par Poularde, & comment la femelle du Coq prend ce nom ; on pratique sur les ovaires des Poules à-peu-près la même opération que sur les testicules des Coqs ; la chair de ces animaux devient par cette opération beaucoup plus délicate & succulente.

Le cinquieme Article concerne l'œuf ; nous donnons sa définition, ses différentes especes, l'anatomie de celui de la Poule, la cicatricule qui s'y trouve, ses principes chymiques, les accidents singuliers qu'on remarque souvent dans ce genre de production : nous expliquons ce qu'on entend par œufs de Coq, & ce d'après les discussions du célebre M. de la Peyronnie : nous indiquons les différentes méthodes qu'on emploie pour pouvoir les conserver, la marque distinctive pour connoître s'ils sont frais, & les expériences qui ont été faites pour les rétablir lorsqu'ils ont été gâtés, la façon de les saler, usitée chez les Malages ; nous nous permettons, selon notre méthode ordinaire, quelques réflexions médicinales ; nous passons de-là aux propriétés ali-

mentaires des œufs pour les bestiaux, & à la façon dont on s'en sert pour engraisser les veaux; viennent ensuite les propriétés médicinales des œufs, qui sont sans nombre; tout le monde sait que les coquilles de l'œuf sont partie du fameux remede de Mlle. Stephens: nous rapportons entr'autres neuf formules médicinales, dans lesquelles on les fait entrer, & douze formules vétérinaires; nous finissons enfin cet Article par les usages économiques des œufs, on s'en sert pour enlever les taches des habits, pour faire de l'encre portative, pour recoller les vases cassés, &c.

Le sixieme Article est le plus intéressant; nous y traitons des Poulets, & de la maniere de les élever: nous les examinons dès l'instant même de leur formation; nous rapportons tout leur développement successif pendant le temps de l'incubation; nous indiquons la situation de la cicatricule, où se trouvent tous les rudiments de leur existence; nous rendons raison, pourquoi le Poulet ne se trouve jamais renversé dans son œuf; nous faisons voir comment il s'y nourrit, & comment il fait pour en sortir, quelle situation il y garde dans les différents

temps de l'incubation, combien ſa tête eſt groſſe à proportion du reſte du corps; nous expliquons ce qu'on entend par œufs béquetés, & comment cela peut être occaſionné par les premiers coups de bec du Poulet; pourquoi les Poulets varient-ils entr'eux pour le temps de leur ſortie de l'œuf; quels ſont les dangers qui en réſultent lorſqu'ils ſortent trop tôt, & quels obſtacles ils ont à vaincre; nous paſſons de-là aux abus qui réſultent de tremper le œufs dans l'eau chaude quand ils ſont prêts à être béquetés, pour en venir enſuite à la deſcription du Poulet lorſqu'il ſort de l'œuf; après tous ces préliminaires phyſiques, nous entrons dans les détails économiques : nous expoſons d'abord le choix qu'il faut faire des œufs qu'on veut faire couver; il eſt de fait que ceux qui ſont récemment pondus ſont les meilleurs; il y a une méthode d'eſſayer s'ils ſont bons pour l'incubation, nous l'indiquons ici; nous relevons en même temps la plupart des préjugés qui ſe ſont établis parmi les gens de campagne, au ſujet du temps de l'incubation & d'autres futilités; nous indiquons le nom-

bre d'œufs qu'il faut pour chaque Poule, la méthode qu'on peut employer pour se procurer des Poulets pendant l'hiver, le logement qui convient, tant pour la Poule, que pour ses Poussins, la construction de son nid, & la nécessité de le nettoyer & de le parfumer: nous répétons ici un peu plus au long ce que nous n'avons fait qu'ébaucher à l'Article de la Poule : nous entrons dans des détails sur les précautions à prendre pendant le temps de l'incubation : nous parlons des Poules couveuses, impatientes, gourmandes, &c. & nous exposons les moyens qu'on peut employer pour y remédier; nous détaillons ensuite les soins qu'il faut avoir lorsque les Poulets sont prêts à être éclos, comment on doit mirer quelque temps auparavant les œufs; après quoi nous rapportons les soins qu'on doit se donner lorsque les Poulets sont éclos, la nécessité de les laisser sous leur mere pendant un jour, sans leur donner à manger; la nourriture qui leur convient, un procédé nouveau pour leur faire prendre en peu de temps tout leur accroissement, la sollicitude de la Poule pour eux, la façon économique de donner

trois couvées de Poulets à conduire à une ſeule Poule, la méthode de ſe ſervir des Chapons pour cet uſage, l'utilité qu'on peut retirer des Poules-d'Inde pour la multiplication des Poulets, la méthode artificielle uſitée en Egypte pour les faire éclorre, celle de M. de Réaumur & de quelques Modernes; toute chaleur eſt bonne pour cet effet, même celle de l'homme, pourvu qu'elle ſoit au même degré que celle de la Poule, ce qu'on peut connoître par le moyen d'un thermometre; il eſt cependant à obſerver que la chaleur moindre n'eſt pas ſi nuiſible à l'incubation que la chaleur trop forte; l'humidité lui eſt auſſi très-contraire, auſſi c'eſt à quoi nous avons dit qu'il falloit obvier dans la conſtruction des fours qu'on deſtine à cet effet, & dont nous rapportons la deſcription: on peut auſſi employer au même uſage les fours de Boulangers, Pâtiſſiers, &c. Mais ce n'eſt pas aſſez d'avoir indiqué la méthode artificielle de faire éclorre les Poulets, il leur faut une mere pour les conduire, lorſqu'ils ſont nés, c'eſt à quoi M. de Réaumur a pourvu en inventant une mere artificielle; nous entrons dans ce détail,

détail, d'après ce ſavant Académicien, & d'après les extraits qu'en a donnés le Naturaliſte François, M. de Buffon; nous donnons donc ici la deſcription d'une étuve, d'une pouſſiniere, enfin d'une mere artificielle; les propriétés alimentaires, ſuivant notre plan, doivent ſuivre tous ces détails; nous finiſſons enfin par les propriétés médicinales. On ſait que l'eau de Poulet, ſi uſitée en médecine, doit néceſſairement y figurer; nous y rapportons un remede expérimenté par le Docteur Seguer, pour la lienterie.

Tels ſont tous les Articles qui compoſent le troiſieme Chapitre de cet Ouvrage, & qui conſéquemment eſt de tous le plus étendu; le ſuivant n'eſt pas à beaucoup près auſſi utile, puiſqu'on n'y traite que d'un oiſeau qui a bien de la peine à s'accréditer parmi nous, c'eſt la Pintade; nous en donnons d'abord, comme il eſt d'ordinaire, la deſcription, le caractere, la chaſſe qu'on en fait dans ſon pays natal, le lieu de ſon habitation, le reſpect qu'ont pour eux les oiſeaux de proie, la multiplicité & la couleur de ſes œufs, & ſes propriétés alimentaires.

Le Faisan forme la matiere du cinquieme Chapitre. L'éducation de cet oiseau est réservée aux grands, nous en rapportons dans ce Chapitre la description, le lieu de sa naissance, le choix qu'on doit faire des Faisandes pour la ponte, le nombre qu'il en faut donner à chaque mâle, l'enclos qui leur est propre, la nourriture qui leur convient, la méthode expérimentée de faire couver les œufs de Faisandes par les Poules ordinaires, la construction de la butte pour mettre les Faisandeaux quand ils sont éclos, & son méchanisme, la nourriture qui leur convient pendant les premiers jours de leur naissance; & les soins qu'on en doit pour lors prendre; leur nourriture jusqu'au temps des moissons; la façon usitée pour en peupler les bois, lorsqu'ils sont assez forts; la maniere de leur couper les ailes pour les empêcher de s'éloigner de l'endroit où on les a mis, les soins à prendre d'eux pendant le mois de Juillet, les maladies auxquelles ils sont sujets, & le traitement qu'on peut employer dans ces maladies; la chasse qu'on en fait, & les appas qu'on leur présente pour les attirer dans les filets,

enfin le caractere de ces oiseaux; leurs propriétés alimentaires & médicinales ne sont pas non plus négligées.

Le sixieme Chapitre traite des Outardes; on y lit leur description, leur habitude, leur caractere, la nourriture qui leur convient, leur patrie, la maniere de les élever dans les basses-cours, le peu de durée de leur vol, la ruse du Renard pour les attrapper, la méthode usitée pour en faire la chasse, & leurs qualités alimentaires avec quelques réflexions médicinales.

L'Oie forme le septieme Chapitre; nous y donnons sa description, ses différentes especes & variétés, ses sifflements, la durée de sa vie, sa transmigration, le choix qu'on en doit faire, sa ponte, son incubation, les précautions qu'on doit prendre pour élever ses petits, la nourriture qui convient à ce genre d'animaux, les plantes qui leur sont contraires, la vigilance des Oies, la méthode de les engraisser, leur logement, le nombre de femelles qu'on doit donner à chaque mâle, le temps propre pour les plumer, les grands profits qu'on en tire dans les basses-cours,

& les inconvénients qui résultent du nourris de ces oiseaux; les endroits qui conviennent le mieux pour leurs habitations, leurs propriétés alimentaires, la méthode de conserver pendant long-temps leur chair; enfin leurs usages médicinaux & économiques.

Le Canard est le second genre d'oiseaux aquatiques dont nous faisons mention dans ce Traité, il est l'objet du huitieme Chapitre; nous exposons la division du genre, la description de l'espece sauvage, la différence de la femelle, la simple variété dans le Canard domestique, la pesanteur de cet oiseau, sa voix, son cri, ses habitudes, la construction de son nid, la ponte de ses œufs, son incubation, la méthode pour élever les Canards sauvages, le temps de leurs mues, l'habitation propre pour élever ceux qui sont domestiques, & la façon usitée chez les Chinois pour la propagation de cette espece d'oiseaux; la chasse qu'on fait des sauvages, qui se réduit à trois différentes méthodes; les avantages de faire couver les œufs de Cane par les Poules, le profit qu'on peut

tirer de ces sortes d'oiseaux dans la basse-cour, la façon de les engraisser, leurs propriétés alimentaires, médicinales & économiques.

Le Cygne suit le Canard dans l'ordre du Chapitre de cet Ouvrage, comme étant aussi un oiseau aquatique ; nous y donnons sa description, l'usage de la réflexion de sa trachée-artere, son accouplement, sa ponte, son incubation, son séjour, comment il a pu servir de modele aux navires, ses habitudes, sa nourriture, ses ennemis, ses usages alimentaires, propriétés médicinales & économiques, le pronostic qu'on tire de ces oiseaux pour le beau & le mauvais temps.

Après le Chapitre du Coq & de la Poule, celui du Pigeon est le plus étendu & le plus intéressant ; tout le monde nourrit de ces oiseaux, & par conséquent il n'y a personne qui ne soit curieux de la maniere de les élever, c'est le sujet du premier & dernier Chapitre de cet Ouvrage ; voici en peu de mots les objets qui y sont traités : nous commençons d'abord par les réflexions de M. de Buffon, sur sa domesticité ; nous faisons connoî-

tre le caractere de cet oiseau, ses especes, ses variétés, ses nuances, ses races, la méthode la plus sûre pour en fournir nos colombiers, la façon de les nourrir quand ils sont jeunes, & de leur apprendre à manger, les aliments qui leur sont propres, le temps de leur donner la liberté, la construction du colombier, la propreté qui y doit regner, les nids qu'on y doit placer, les précautions à observer au sujet de ces nids, la stérilité des Pigeons à la quatrieme année, les moyens aisés de connoître leur âge, la nécessité de les nourrir en certains temps de l'année, les heures de la journée propres à leur donner la nourriture, les différents secrets pour les empêcher de déserter du colombier, & les secrets opposés, ce qui peut leur servir de prison, la nécessité de parfumer le colombier; le gouvernement des Pigeons-pattus, différents des précédents, connus sous le nom de Fuyards, le logement qui convient à ces Pigeons-pattus, la méthode pour en avoir de bonne heure & de fort gros, le choix qu'on en doit faire pour la propagation de l'espece, l'accouplement du mâle & de la femelle, les soins qu'on

en doit avoir lorsqu'on les a mis dans la voliere, le temps de leur incubation, la façon dont ces jeunes Pigeons sont nourris par leurs pere & mere, leur ponte, le nombre de leurs couvées, la durée de leur vie, le caractere distinctif du sexe par la voix, la façon de boire qui est propre à ce genre d'animaux, & ses qualités particulieres; la chasse des Pigeons Sauvages ou Bisets; enfin les propriétés alimentaires de ces oiseaux; & pour ne rien oublier sur ces animaux, nous y avons encore ajouté les usages que la Médecine & l'Agriculture en tirent.

Par l'exposé succinct de ce qui est rapporté dans ces differents Chapitres, on peut juger de son utilité; on y trouve généralement toutes les connoissances nécessaires pour tirer profit d'une basse-cour, c'est peut-être dans les campagnes la plus grande ressource pour les Fermieres; une bonne ménagere fait trouver dans sa basse-cour de quoi payer ses tailles, ses domestiques, l'entretien intérieur de sa maison, sans être obligée de recourir aux productions de la terre, qui deviennent par-là tout profit pour le Laboureur; depuis long-

temps on cherche la pierre philoſophale, on peut dire qu'elle eſt trouvée dans la propagation de la volaille; une baſſe-cour bien conduite peut rapporter juſqu'à cinq à ſix cents pour cent à ſon maître; mais il faut beaucoup de ſoin, d'attention & de précaution de la part de la gouvernante de baſſe-cour; ce n'eſt qu'à force d'induſtrie, d'intelligence & de travail, qu'on peut parvenir à s'enrichir; nous nous eſtimerions très-heureux, ſi par la publication de ce Traité nous pouvions ranimer dans les campagnes le goût pour ce nouveau genre de richeſſes, conſéquemment l'aiſance, que l'un de nos plus grands Rois deſiroit de donner aux Payſans; un des vœux de ce bon Roi, qui avoit pour ſes Sujets l'amour d'un pere pour ſes enfants; un des vœux de Henri IV, étoit que chaque Villageois pût tous les Dimanches mettre une Poule dans ſon pot; or il le pourroit, s'il donnoit tout le ſoin à rendre la volaille plus commune; nous avons actuellement l'avantage d'avoir un Roi qui conſerve le même amour pour ſon peuple qu'avoit Henri IV; que n'avons-nous donc pas à eſpérer ſous un pareil regne; l'induſtrie

l'industrie se ranimera dans les campagnes, l'aisance s'y répandra par-tout; & dans les siecles à venir, on pourra dire qu'enfin sous la domination de Louis XVI, les vœux de Henri IV ont été accomplis.

Avant de finir cette Préface, il est à propos de rendre compte des sources auxquelles nous avons eu recours pour la rédaction de cet Ouvrage : nous nous sommes servis, pour les descriptions, des Ouvrages des meilleurs Ornithologistes, tels que MM. de Buffon, Brisson, Salerne; nous avons eu recours pour les usages économiques, au Journal, Dictionnaire & Encyclopédie économiques, au Dictionnaire Vétérinaire & des animaux domestiques, au Dictionnaire domestique portatif, au Gentilhomme Cultivateur de M. Dupuy-d'Emportes, au Guide du Fermier, au Parfait Fermier, & à la Parfaite Fermiere; enfin à tous les meilleurs Ouvrages qui ont eu rapport, soit directement, soit indirectement aux objets que nous traitons dans celui-ci : nous avons aussi fait usage de nos propres observations, & expériences que nous avons

vu faire dans la maiſon paternelle : nous avons en outre conſulté les gens verſés en ce genre d'occupations, qui valent ſans contredit mieux que tous les livres qu'on pourroit conſulter.



TABLE

DES CHAPITRES.

FIN DE LA TABLE.

APPROBATION.

J'Ai lu par ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux, un Manuſcrit intitulé : *Traité Economique & Phyſique des Oiſeaux de Baſſe-Cour, par M.* Buchoz : & je n'y ai rien trouvé qui puiſſe en empêcher l'impreſſion. A Paris ce 9 Janvier 1775.

GUETTARD.

PRIVILEGE DU ROI.

Louis, par la grace de Dieu, Roi de France et de Navarre : A nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Conſeils Supérieurs, Prévôt de Paris, Baillis, Sénéchaux, leurs Lieutenants Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amé le ſieur Lacombe, Libraire, Nous a fait expoſer qu'il deſireroit faire imprimer & donner au Public, un Ouvrage intitulé : *Traité Economique & Phyſique des Oiſeaux de Baſſe-Cour, par M. Buchoz ;* s'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Permiſſion pour ce neceſſaires. A ces Causes, voulant favorablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons permis & permettons, par ces Préſentes, de faire imprimer ledit Ouvrage

autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par-tout notre Royaume, pendant le temps de trois années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance. A la charge que ces Présentes seront enrégistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en beau papier & beaux caracteres; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglements de la Librairie, & notamment à celui du dix Avril 1725, à peine de déchéance de la présente Permission; qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier Garde des Sceaux de France, le Sieur HUE DE MIROMENIL; qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France le Sieur DE MAUPEOU; & un dans celle dudit Sieur HUE DE MIROMENIL, le tout à peine de nullité des Présentes; du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans-cause, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons qu'à la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires: CAR tel est notre plaisir. Donné à Paris le cinquieme

Jour du mois de Mars l'an mil ſept cent ſoixante-quinze, & de notre Regne le premier. Par le Roi en ſon Conſeil.

Signé LE BEGUE.

Régiſtré ſur le Regiſtre XIX de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 3057, *fol.* 406, *conformément au Réglement de* 1723. *A Paris ce* 15 *Avril* 1775.

Signé CHARDON, Adjoint.



TRAITÉ ÉCONOMIQUE ET PHYSIQUE DES OISEAUX DE BASSE-COUR.

CHAPITRE PREMIER.

DU PAON.

Nous commençons cet Ouvrage par le Paon, qui, de tous les oiseaux, est le plus beau, le plus distingué, & qui mérite sans contredit la préférence par son port majestueux, & par la fierté de sa marche. Il fait l'ornement des basse-cours; il n'y a aucune ferme un peu considérable, où on n'en éleve au moins deux. Il est du genre des poules, &

grand comme une poule d'Inde. Le mâle a la tête, le cou & le commencement de la poitrine d'une couleur bleue foncée; sa tête est petite en proportion du corps, & est ornée de deux grandes taches oblongues, dont l'une passe par-dessus les yeux; l'autre qui est plus courte, mais plus épaisse, est située au-dessous des yeux, & est suivie d'une troisieme marque noire. Le Paon mâle porte au sommet de la tête une huppe, qui n'est point entiere, comme dans quelques autres oiseaux, mais composée en quelque sorte de tiges unies, foibles, verdâtres, qui portent en leurs extrêmités des especes de fleurs de lis bleuâtres. Le bec de cet oiseau est grisâtre, très-ouvert, courbé, comme celui de tous les oiseaux qui vivent de grains, & ses narines sont fort larges; l'iris de ses yeux est jaunâtre; son cou est un peu long, & fort menu relativement au corps; son dos est d'un blanc tiqueté de fauve & de taches noires transversales; ses ailes sont pliées, noires au-dessus du côté du dos, & rousses en-dessous du côté du ventre, ainsi qu'en dedans; sa queue est disposée de façon qu'elle paroît comme divisée en deux; & en effet, lorsqu'elle s'étend en forme de roue, on apperçoit des plumes plus petites, brunâtres, qui semblent composer la queue en-

tiere. Elles ne sont pas roides, comme les plus longues, mais étendues comme dans la plupart des oiseaux; de sorte que nécessairement les plus longues s'insérent dans un muscle, par le moyen duquel elles peuvent se redresser & s'étendre. Si on en croit Belon, ces dernieres naissent du croupion, & les premieres ne sont faites que pour les soutenir. Quant au croupion, il est d'un verd foncé, & l'oiseau le dresse avec sa longue queue. Les plumes en sont courtes & comme tuilées; elles dérobent la vue d'une partie des longues plumes de la queue. Celles-ci étant étendues, sont toutes de couleur de châtaigne, ornées de lignes dorées, très-élégantes; elles vont de bas en haut, & sont terminées par d'autres plumes fourchues d'un verd très-foncé, qui ressemblent à des queues d'Hyrondelle; les ronds, ou pour mieux dire, les yeux des plumes, ont l'éclat du chrysolite, & la couleur de l'or & du saphir. Ces mêmes yeux sont composés de quatre cercles, dont le premier est de couleur d'or, le second est châtain, le troisieme verd, & celui du milieu bleu ou de saphir, à-peu-près de la figure & de la grandeur d'une féverole. Les cuisses, les jambes & les pieds sont d'un cendré parsemé de taches noires, & armées d'éperons, à la façon de ceux

des Coqs. Le ventre, près de l'eſtomac, eſt d'un bleu verdâtre, noirâtre, ou du moins brunâtre vers l'anus.

La femelle s'appelle *Paone*, *Paoneſſe* ou *Panache*. Les couleurs de ſon plumage ne ſont pas ſi brillantes que dans le mâle. Elle eſt d'un gris cendré, tirant ſur le brunâtre; le ſommet de ſa tête & de ſa huppe eſt de la même couleur : ils ſont néanmoins tachetés de points verdâtres; l'iris de ſes yeux eſt tout-à-fait plombé; ſon menton eſt entiérement blanc; les plumes de ſon cou ſont ondées, vertes, blanches aux extrêmités, vers la poitrine; ſa queue n'a pas le beau pennage du mâle. M. de Buffon, en parlant de cet oiſeau, l'a fait avec cette éloquence qui lui eſt propre, & qui lui a acquis à juſte titre tant de diſtinction parmi les Écrivains de ſon ſiecle. Si l'empire, dit ce grand Naturaliſte, appartenoit à la beauté, & non à la force, le Paon feroit, ſans contredit, le Roi des oiſeaux. Il n'en eſt point ſur qui la Nature ait verſé ſes tréſors avec plus de profuſion. La taille grande, le port impoſant, la démarche fiere, la figure noble, les proportions du corps élégantes; tout ce qui annonce un air de diſtinction lui a été donné. Une aigrette mobile & légere, peinte des plus riches couleurs, orne ſa tête, & l'é-

leve sans la charger; son incomparable plumage semble réunir tout ce qui flatte nos yeux dans le coloris tendre & frais des plus belles fleurs; tout ce qui les éblouit dans les reflets pétillants des pierreries; tout ce qui les étonne dans l'éclat majestueux de l'arc-en-ciel. Non seulement la Nature a réuni sur le plumage du Paon toutes les couleurs du ciel & de la terre, pour en faire le chef-d'œuvre de sa magnificence, elle les a encore mêlées, assorties, nuancées, fondues de son inimitable pinceau, & en a fait un tableau unique, où elles tirent de leur mélange avec des nuances plus sombres, & de leur opposition entre elles, un nouveau lustre & des effets de lumiere si sublimes, que notre art ne peut ni les imiter, ni les décrire. Tel paroît à nos yeux le plumage du Paon, lorsqu'il se promene paisible & seul dans un beau jour de printemps; mais si sa femelle vient tout-à-coup à paroître; si les feux de l'amour, se joignant aux secrettes influences de la saison, le tirant de son repos, lui inspirent une nouvelle ardeur & de nouveaux desirs, pour lors toutes ses beautés se multiplient; ses yeux s'animent & prennent de l'expression; son aigrette s'agite sur sa tête, & annonce l'émotion intérieure; les longues plumes de sa queue déploient en se rele-

vant leurs richeſſes éblouiſſantes ; ſa tête & ſon cou ſe renverſant noblement en arriere, ſe deſſinent avec grace ſur le fond radieux où la lumiere du ſoleil ſe joue en mille manieres, ſe perd, ſe reproduit ſans ceſſe, & ſemble annoncer un nouvel éclat plus doux & plus moëlleux, de nouvelles couleurs plus variées & plus harmonieuſes; chaque mouvement de l'oiſeau produit des milliers de nuances nouvelles, des gerbes de reflets ondoyants & fugitifs, ſans ceſſe remplacés par d'autres reflets & d'autres nuances toujours diverſes & toujours admirables.

* Le Paon ne ſemble alors connoître ſes avantages, que pour en faire hommage à ſa compagne, qui en eſt privée, ſans en être moins chérie ; & la vivacité que l'ardeur de l'amour mêle à ſon action, ne fait qu'ajouter de nouvelles graces à ſes mouvements, qui ſont naturellement nobles, fiers & majeſtueux, & qui, dans ces moments, ſont accompagnés d'un murmure énergique & ſourd, qui exprime le deſir.

Mais les plumes brillantes, qui ſurpaſſent en éclat les plus belles fleurs, continue le Naturaliſte François, ſe flétriſſent auſſi comme elles, & tombent auſſi chaque année. Le Paon, comme s'il ſentoit la honte de ſa

perte, craint de se faire voir dans cet état humiliant, & cherche les retraites les plus sombres, pour s'y cacher à tous les yeux jusqu'à ce qu'un nouveau printemps lui rende sa parure accoutumée, le ramene sur la scene pour y jouir des hommages dûs à sa beauté; car on prétend qu'il en jouit en effet; qu'il est sensible à l'admiration; que le vrai moyen de l'engager à étaler ses plumes, c'est de lui donner des regards d'attention & des louanges; & qu'au contraire, lorsqu'on paroît le regarder froidement & sans beaucoup d'attention, il replie tous ses trésors, & les cache à qui ne sait pas les admirer.

Quoique le Paon soit depuis long-temps naturalisé en Europe, cependant il n'en est pas plus originaire; ce sont les Indes Orientales, c'est le climat qui produit le saphir, le rubis, la topaze, qui doit être regardé comme son pays natal : c'est delà qu'il a passé dans la partie occidentale de l'Asie; de l'Asie il a été transporté dans la Gréce, & il y fut même si rare, qu'à Athenes on le montra pendant trente ans à chaque cérémonie, comme un objet de curiosité; on accouroit même en foule des villes voisines pour le voir; il est donc probable que c'est de cette ville & de la Gréce, que les Paons sont parvenus dans

les parties méridionnales de l'Europe, &, de proche en proche, en France, en Allemagne, en Suiſſe, & juſques dans la Suede. Enfin les Européens, qui par l'étendue de leur commerce & de leur navigation, embraſſent le globe entier, ajoute M. de Buffon, les ont répandus d'abord ſur les côtes d'Afrique & dans quelques Iſles adjacentes, enſuite dans le Mexique, & delà dans le Pérou & dans quelques-unes des Antilles, telles que St. Domingue & la Jamaïque, où l'on en voit beaucoup aujourd'hui, & où, avant cela, il n'y en avoit pas un ſeul. Le Coq Paon n'a gueres moins d'ardeur pour ſes femelles, ni gueres moins d'acharnement à ſe battre avec les autres mâles, que le Coq ordinaire. Il en auroit même davantage, s'il étoit vrai ce qu'on en dit, que lorſqu'il n'a qu'une ou deux poules, il les tourmente, les fatigue, les rend ſtériles à force de les féconder, & trouble l'ordre de la génération à force d'en répéter les actes. Auſſi pour mettre à profit cette violence de tempérament, on donne au mâle quatre ou ſix femelles. Les Paones ont auſſi le tempérament fort laſcif; & quand elles ſe trouvent privées de mâles elles s'excitent entr'elles, elles ſe frottent dans la pouſſiere, & ſe procurent une fécondité im-

parfaite ; elles pondent des œufs clairs & sans germe, dont il ne résulte rien de vivant.

On n'élevera dans une basse-cour des Paons, qu'autant que la fortune pourra le permettre pour le plaisir ; car ces oiseaux sont goulus & d'un grand entretien. Ils font du dégât aux toits des maisons & aux jardins, sur-tout quand on n'a pas quelques pâturages à leur donner. Jusqu'à ce qu'ils ayent quitté leur mere, ils sont assez difficiles à élever. Les mâles vivent jusqu'à vingt-quatre ans, & les femelles un peu moins. On ne leur donne un toit, que pour empêcher qu'ils ne se perdent, & ne dégradent les couvertures des maisons ; car ils aiment à se percher à l'air, & ils supportent également le froid & le chaud. Ils cherchent même les lieux élevés, & ils sont néanmoins si familiers, que souvent ils se nourrissent & mangent parmi la volaille ; aussi leur nourriture est-elle la même.

Les Paones ne pondent jamais qu'elles n'ayent trois ans, cependant il s'en est trouvé qui ont fait des œufs au bout d'un an : mais les œufs n'étoient pas féconds. Quand elles pondent, elles sont fort sujettes à le faire en différents endroits, & à égarer leurs œufs, si on n'a soin de les ramasser. La ponte est de dix œufs, quelque-

fois de douze. Elles ne commencent ordinairement qu'à la fin d'Avril ou au commencement de Mai. Lorſqu'elles ont une fois pondu leur premier œuf, elles continuent de pondre les autres, de deux jours l'un, jusqu'à ce qu'elles ayent achevé. Par conſéquent on épiera dans le temps les endroits où elles vont jucher, & on mettra beaucoup de paille ſous le juchoir, pour que les œufs ne ſe caſſent point en tombant.

La Paonne, ſi on l'abandonne à elle-même après qu'elle a pondu, ſe cache pendant quelques jours, & elle ne ſort de ſa cachette que lorſque la faim la preſſe. Elle ne manque point de venir à certaines heures prendre, une ou deux fois le jour, de la nourriture dans l'endroit où on a coutume de lui en donner. C'eſt pour lors qu'on la veillera; & dès qu'on l'y verra arriver, on lui donnera le temps de manger juſqu'à ce qu'il lui prenne envie de s'en retourner; ce qu'elle fera comme en cachette: ceux qui la veillent, la ſuivront de loin, autant que la vue pourra s'étendre. Mais quand elle retourne à ſon lit, elle y va ſans voler, & par des chemins détournés, qu'elle change tous les jours, pour qu'on ne trouve point ſon nid. Lorſqu'on a découvert l'endroit où elle couve,

on a des pieux tout préparés, ou des claies, pour environner ce lieu, & y faire une clôture suffisante pour empêcher qu'aucune bête maligne ne l'aille troubler dans son ouvrage. La couvée de la Paone est ordinairement de dix œufs blancs & tachetés comme ceux de la Dinde, à-peu-près de la même grosseur. Tandis que la Paone couve, il ne faut la visiter que de l'œil & de loin; autrement cela la rebuteroit, & quelque attachée qu'elle pût être à son ouvrage, elle l'abandonneroit pour n'y plus revenir; ainsi on aura de la patience jusqu'à la fin. Un mois suffit pour faire éclore ses petits. Dans l'endroit où elle a coutume de venir manger, il faut toujours jetter là nourriture à l'heure ordinaire, de peur qu'elle ne quitte ses œufs à moitié couvés. Cependant, si cela arrivoit, il ne faudroit pas s'en étonner; car la Paonne recommenceroit à pondre, & couveroit une seconde fois fort heureusement; mais cette seconde couvée ne vaut pas la premiere : l'hiver survient trop tôt, & empêche que les Paons tardifs ne deviennent aussi beau & aussi gros que les premiers éclos.

Pour éviter tous ces embarras, on donne les œufs de *Paonnes* à couver aux Poules domestiques. Il faut qu'elles soient grosses, afin de pouvoir mieux les embrasser. Cinq

œufs suffisent ; & on ne les met sous la Poule que dix jours après que la Paonne les a couvés. Plus les œufs sont frais, plus la fécondité en est sûre. Il faut que la personne qui a soin de ces couveuses, retourne de temps en temps les œufs étrangers qu'elles couvent, afin qu'elles les échauffent également par-tout. Les Poules ne peuvent pas les remuer elles-mêmes, comme elles font leurs propres œufs, parce que ceux de la Paonne sont plus gros. La Paonne ne fait jamais éclore tous ses petits à la fois, & son impatience est si grande, qu'elle quitte facilement les œufs qui ne sont pas éclos, pour conduire vîte les petits qui le sont. C'est pour cette raison que, pendant qu'elle sera dehors pour les promener, on lui enlevera les œufs qui ne sont pas éclos ; & pour en achever la couvée, on les portera adroitement sous une Poule, ou sous une Dinde en humeur de couver.

La Paonne, après avoir couvé, ne retourne jamais coucher dans son nid. Une haie, un buisson près du logis, sont les endroits ordinaires où elle prend son gîte pour la nuit ; mais on veillera sur la Paonne & sur ses petits pendant les quatre ou cinq premiers jours, & on les enfermera sous une mue jusqu'à ce qu'elle les ait

accoutumés à se percher sur les arbres. Ce qui est admirable dans les meres, c'est que les premiers jours, connoissant que leurs petits sont encore trop foibles pour monter comme elles sur les arbres, elles les prennent sur leur dos l'un après l'autre, & les y portent elles-mêmes; & le matin venu, la mere sautant de ce gîte en bas, accoutume ses petits à en faire autant pour la suivre. C'est de cette maniere qu'à mesure que les petits Paons se fortifient, ils s'enhardissent à monter de branche en branche, & que devenus enfin tout-à-fait forts, ils ne craignent plus de prendre leur volée avec les grands. A mesure que les Paons croissent, ils ont coutume de se battre. Il faut y veiller; car les plus forts blesseroient les plus foibles.

Quand les Paons commencent à devenir forts, on leur donne de l'orge; & pour les bien nourrir, il en faut à chacun un boisseau par mois, ou vingt livres. On leur donne en hiver des feves rôties sur les charbons; rien ne les rend plus féconds. Le froment pur leur est bon; ils l'aiment mieux que tout autre grain. en Normandie, on les nourrit avec des pepins de poires & de pommes. Quand ils sortent de l'œuf, la premiere nourriture qu'on leur présentera sera la farine d'orge détrempée dans du

vin ; du froment ramolli dans l'eau, ou même de la bouillie cuite & refroidie. Dans la suite, on pourra leur donner du fromage blanc, bien pressé & sans aucun petit-lait, mêlé avec des poireaux hachés, & même des sauterelles, dont on les dit très-friands ; mais il faut auparavant ôter les pieds à ces insectes.

Pendant le temps de l'incubation, la Paonne évite soigneusement le mâle ; car dans cette espece, le mâle plus ardent & moins fidele aux vœux de la Nature, est plus occupé de son plaisir particulier que de la multiplication de son espece ; & s'il peut surprendre la couveuse sur ses œufs, il les casse en s'approchant d'elle ; & peut-être y met-il du dessein, & cherche-t'il, dit M. de Buffon, à se délivrer d'un obstacle qui l'empêche de jouir. Quelques-uns ont cru qu'il ne les cassoit que par empressement à les couver lui-même. Ce seroit là un motif bien différent.

Les Paonneaux, jusqu'à ce qu'ils soient un peu forts, portent mal leurs ailes. Ils les ont traînantes, & ne savent pas s'en servir. Une mere Paonne, ou même une Poule ordinaire, peut avoir jusqu'à vingt-cinq Paonnaux, selon Columelle ; & seulement quinze, suivant Palodius. Ce dernier nombre est plus que suffisant dans les pays froids.

Quand les petits ſont âgés d'environ un mois ou un peu plus, l'aigrette commence à leur pouſſer, & pour lors ils ſont malades, comme les Dindonneaux, lorſqu'ils pouſſent le *rouge*. Ce n'eſt que dès ce moment que le mâle les reconnoît pour les ſiens; car, tant qu'ils n'ont pas d'aigrette, il les pourſuit comme étrangers. On ne doit néanmoins, ſelon Columelle, les mettre avec les grands, que quand ils ont ſept mois; & s'ils ne ſe perchoient pas d'eux-mêmes ſur le perchoir, il faut les y accoutumer, & ne point ſouffrir qu'ils dorment à terre, à cauſe du froid & de l'humidité.

Les Paons paroiſſent ſe careſſer réciproquement avec le bec; mais en y regardant de plus près, M. de Buffon a reconnu qu'ils ſe grattoient les uns les autres autour de la tête, où ils ont des poux très-vifs & très-agiles; on les voit courir ſur la peau blanche qui entoure leurs yeux, ce qui ne peut manquer de leur occaſionner une ſenſation incommode; auſſi ſe prêtent-ils avec beaucoup de complaiſance lorſqu'on les gratte.

Ces oiſeaux ſe rendent les maîtres dans la baſſe-cour, & ſe font reſpecter de l'autre volaille, qui n'oſe prendre la pâture qu'après qu'ils ont fini leurs repas; ils ſaiſiſſent le grain de la pointe du bec, & l'ava-

lent fans le broyer; pour boire ils plongent le bec dans l'eau, ou ils font cinq ou fix mouvements affez prompts de la machoire inférieure; puis en fe relevant, & tirant leur tête dans une fituation horizontale, ils avalent l'eau dont leur bouche s'étoit remplie, fans faire aucun mouvement du bec.

Les aliments font reçus dans l'œfophage, où l'on a obfervé un peu au-deffus de l'orifice antérieur de l'eftomac un bulbe glanduleux, rempli de petits tuyaux qui donnent en abondance une liqueur limpide; l'eftomac eft revêtu à l'extérieur d'un grand nombre de fibres matrices. Dans un de ces oifeaux qui a été diffequé par Gapar Bartholin, il y avoit bien deux conduits biliaires, mais on n'y remarqua qu'un feul canal pancréatique, quoiqu'ordinairement il y en ait deux dans les oifeaux; le cœcum étoit double & dirigé d'arriere en avant; il égaloit en longueur tous les autres inteftins enfemble, & les furpaffoit en capacité: le croupion eft très-gros, parce qu'il eft chargé de mufcles qui fervent à redreffer la queue & à l'épanouir; les deux plumes du milieu de la queue ont environ quatre pieds & demi, & font les plus longues de toutes, & les latérales vont toujours en diminuant de longueur jufqu'à la plus extérieure.

Quand

Quand le Paon dort, il le fait tantôt en cachant sa tête sous l'aile, tantôt en faisant rentrer son cou en lui-même, & ayant le bec au vent; il aime la propreté, & c'est par cette raison qu'il tâche de recouvrir & d'enfouir ses excréments comme l'oie; il sert de garde aux maisons où il est, car il crie ordinairement quand il voit quelqu'un, & même sans cela, il fait souvent entendre sa voix pendant la nuit, qu'on regarde pour lors comme désagréable, parce qu'elle trouble le sommeil. On prétend que la femelle n'a qu'un seul cri qu'elle ne fait gueres entendre qu'au printemps, mais que le mâle en a trois. M. de Buffon a cependant reconnu qu'il n'avoit que deux tons; l'un plus grand, qui tient plus du haûtbois; l'aûtre plus aigu, précisément à l'octave du premier, & qui tient plus des sons perçants de la trompette. Et le Naturaliste ajoute qu'à l'oreille les deux tons n'ont rien de choquant, & qu'il n'a pu appercevoir aucune difformité dans les pieds de ces oiseaux. Ce n'est, continue M. de Buffon, qu'en prêtant aux Paons nos mauvais raisonnements & même nos vices, qu'on a pu supposer que leur cri n'étoit autre chose qu'un gémissement arraché à leur vanité, toutes les fois qu'ils apperçoivent la laideur de leurs pieds. Théo-

phraste annonce que les cris souvent répétés des Paons étoient un présage de pluie. Outre les différentes especes de cris dont nous venons de parler, les Paons mâles & femelles produisent encore un certain bruit sourd, un craquement étouffé, une voix intérieure & renfermée qu'ils répétent souvent, & quand ils sont inquiets, & quand ils paroissent tranquilles & même contents.

On a observé une certaine sympathie entre les Paons & les Dindons; ces deux sortes d'oiseaux s'accommodent mieux ensemble qu'avec tout le reste de la volaille: on prétend même qu'on a vu un Coq Paon couvrir une Poule d'Inde; ce qui indiqueroit une grande analogie entre les deux especes.

Linnæus a observé que la fleur de sureau étoit contraire aux Paons, & Frauzius dit que la fleur d'ortie leur est mortelle, quand ils sont jeunes. La beauté du Paon l'a fait consacrer à la Déesse Junon. On voit plus communément dans les pays septentrionaux des Paons blancs que colorés; cependant il s'en trouve des blancs en France. Communément un Paon & une Paonne dont le plumage est doré, produisent des Paons qui leur ressemblent; de même les Paons blancs font des petits dont le plumage est blanc: mais deux Paons

dorés, provenus d'un mâle & d'une femelle de couleur différente, donnent des Paons blancs; & un mâle & une femelle, tous deux blancs, dont le pere & la mere étoient l'un blanc & l'autre doré, font des Paonneaux, les uns dorés, les autres blancs.

Dans le Royaume de Cambaye il y a quantité de Paons dispersés dans les champs par compagnie : ces oiseaux sont très-sauvages, & ils s'enfuient dans les broussailles à l'approche du Chasseur; la nuit ils se perchent sur les arbres; on en approche avec une espece de banniere où des Paons sont représentés de chaque côté, & on met des chandelles au haut de la pique. La lumiere qui surprend le gibier, lui fait alonger le col jusques sur la pique, & il se prend dans une corde à nœuds coulants, que tire le porteur de la banniere; cette chasse est inconnue en Europe.

On fait un commerce considérable de plumes de Paon à la Chine, ainsi que dans le Mogol & en Perse, on les emploie pour faire une espece d'éventail, & les Dames de ce pays en ornent leurs coëffures. Le Pere Menestrier, dans le Traité des Tournois, dit qu'on en formoit anciennement des couronnes en guise de lauriers, pour les Poëtes appellés *Troubadours*. Gesner a vu une étoffe dont la chaîne étoit de soie & de fil

d'or, & la trame étoit de ces mêmes plumes : tel fut sans doute le manteau tissu de plumes de Paon, qu'envoya le Pape Paul III. au Roi Pepin.

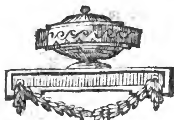
Le Paon est peu d'usage en aliment : sa chair dure, seche, & difficile à digérer, le fait rejetter de toutes les bonnes tables; & si l'on en sert quelquefois, c'est plutôt par ostentation & par magnificence, qu'à cause de sa bonté. Sabizier, qui écrivoit il y a plus de 120 ans, rapporte qu'il étoit d'usage de son temps de servir au festin nuptial des gens riches, un Paon qui paroissoit vivant, avec le bec & les pieds dorés : on le dépouilloit à cet effet de sa peau; & après avoir fait cuir son corps avec la canelle, le girofle & d'autres aromates, on le recouvroit de nouveau, & on le servoit, sans qu'il parût avoir été gâté. Ce mets étoit pour le plaisir des yeux, & on n'y touchoit point. L'oiseau dans cet état se conservoit pendant plusieurs années sans se corrompre; ce qui est une propriété qu'on a regardée comme particuliere à la chair du Paon. Cependant quoique la chair du Paon ne soit pas bonne, celle des Paonneaux est assez délicate : mais il faut qu'ils soient jeunes & tendres. Quant aux œufs de Paon, les Médecins les regardent comme une mau-

vaise nourriture, quoique les Anciens les mettoient au premier rang, même avant ceux d'oie & de poule commune.

En Médecine on estime la chair de Paon contre le vertige, & on recommande les bouillons qu'on en fait dans la pleurésie, pour exciter l'urine & pour faire couler les graviers des reins & de la vessie : sa graisse, mêlée avec le miel & le suc de rhue, guérit la colique, & son fiel est ophtalmique, propre pour déterger les ulceres des yeux, & pour fortifier la vue. La fiente est la partie du Paon la plus usitée parmi les médicaments : c'est un spécifique contre l'épilepsie & le vertige : on donne cette fiente en poudre, depuis un scrupule jusqu'à un gros, soit seule, soit mêlée avec un peu de sucre, soit en potion infusée dans un verre de vin rouge, & on donne la colature au malade. Quelques-uns mettent infuser de la fiente de Paon fraîche dans 2 ou 3 onces de vinaigre de fleurs d'œillets, & ils en font boire neuf jours de suite l'expression, le matin à jeun, depuis la nouvelle jusqu'à la pleine lune; on en met aussi depuis une demi-once jusqu'à une once dans les lavements anti-épileptiques. Outre que cette fiente y sert d'aiguillon, elle a une efficacité presque sûre, quand le mal provient d'un foyer

placé dans quelques viſceres du bas-ventre, comme dans la rate, le méſentere & le pancréas.

C'eſt avec la même fiente qu'on prépare le fameux remede anti-épileptique de Madame la Comteſſe de Voldreck : on prend pour le faire, une poignée de fiente de Paon mâle, ſi c'eſt pour un homme, & de femelle, ſi c'eſt pour une femme; on la fait macérer pendant quelques heures dans une ſuffiſante quantité de bon vin rouge, pour que la liqueur ſurnage de deux ou trois doigts; on paſſe enſuite le tout par un linge avec une légere expreſſion, pour partager en trois doſes, à donner trois jours de ſuite le matin à jeun, avant la nouvelle lune; le malade ſe tenant bien couvert en attendant la ſueur.



CHAPITRE II.

DU DINDON.

LE Dindon eſt un gros oiſeau qui approche beaucoup du Paon par ſa ſtructure : ſa tête & la partie du cou qui en eſt la plus voiſine, ſont néanmoins dénuées de plumes, & couvertes ſeulement d'une peau, d'où ſaillent quelques tuyaux fort courts, garnie entiérement de mammelons charnus, dont les uns ſont d'un rouge vif, les autres variés de blanc, de bleu & de rouge ; leur bec eſt tout courbé : au-deſſus de l'origine du demi-bec ſupérieur, eſt un appendice charnu ou une eſpece de caroncule rouge, qui lorſqu'elle eſt retirée, a tout au plus un pouce de long, mais qui peut s'étendre juſqu'à la longueur d'environ trois ou quatre pouces. Cette caroncule couvre pour lors une partie du bec, & pend beaucoup au-delà : le mâle a au milieu de la poitrine un petit faiſceau de poils noirs, communément longs d'un à trois pouces. Les plumes qui couvrent la partie ſupérieure du dos & le deſſus des ailes, ſont comme coupées quarrément par

le bout : la queue eſt compoſée de dix-huit plumes, qui peuvent s'élever à la volonté de l'oiſeau dans une direction verticale, & ſe déployer de maniere à former les trois quarts de cercle. Outre cette queue qui eſt la ſupérieure, le Dindon en a encore une qui eſt inférieure ; celle-ci conſiſte en d'autres plumes moins grandes, & reſte toujours dans la ſituation horizontale.

Les Coqs d'Inde ont quatre doigts, dont trois en devant, qui ſont joints enſemble à leur origine ſeule par un commencement de membranes, qui s'étend tout au plus juſqu'à la premiere articulation ; le mâle a pour l'ordinaire à la partie poſtérieure de chaque pied un ergot gros, court & obtus : la femelle n'en a point ; elle n'éleve pas non plus, & n'étend pas ſa queue comme le mâle, & ſa caroncule eſt beaucoup moins conſidérable en groſſeur & en longueur. La femelle n'a pas auſſi, comme nous avons déja dit, de faiſceaux de poils roidis ſur la poitrine, quoique néanmoins M. Briſſon diſe qu'il a vu ce faiſceau à quelques femelles, mais plus court ; les femelles ſe nomment Poules d'Inde.

Les Dindons ont double eſtomac comme les Coqs ordinaires, c'eſt-à-dire un jabot & un géſier ; mais comme ils ſont plus gros, les muſcles de leur géſier ont auſſi

plus de force. La longueur du tube intestinal est à-peu-près quadruple de la longueur de l'animal, prise depuis la pointe du bec jusqu'à l'extrêmité du croupion. Ils ont deux *cœcum*, dirigés l'un & l'autre d'arriere en avant, & qui, pris ensemble, font plus du quart du conduit intestinal; ils prennent naissance assez près de l'extrêmité de ce conduit, & les excréments contenus dans leur cavité ne différent gueres de ceux que renferme la cavité du colon & du rectum. Les excréments ne séjournent point dans la cloaque commune, comme l'urine & le sédiment blanc, qui se trouve plus ou moins abondamment, par où passe l'urine, & ils ont assez de consistance pour se mouler en sortant par l'anus.

Les parties de la génération se présentent dans les Dindons à-peu-près comme dans tous les gallinacés : mais à l'usage qu'ils en font, ils paroissent avoir moins de puissance réelle ; les mâles sont moins ardents pour les femelles, moins prompts dans l'acte de la fécondation, & leurs approches sont beaucoup plus rares; & d'autre côté les femelles pondent plus tard & bien plus rarement.

A l'égard des yeux de ces oiseaux, l'organisation differe beaucoup de celle des

yeux des autres animaux; auſſi leur vue eſt beaucoup plus perçante. Outre les deux paupieres ſupérieures & inférieures, ils en ont encore une troiſieme, nommée paupiere interne, *membrana nictitans*, qui ſe retire & ſe pliſſe en forme de croiſſant dans le grand coin de l'œil, & dont les cillements fréquents rapides s'exécutent par une méchanique muſculaire curieuſe : la paupiere ſupérieure eſt preſque entiérement immobile; mais l'inférieure eſt capable de fermer l'œil, en s'élevant vers la ſupérieure; ce qui n'arrive gueres que lorſque l'animal dort, ou lorſqu'il ne vit plus. Les deux paupieres ont chacune un point lacrymal, & n'ont pas de rebords cartilagineux. La cornée tranſparente eſt environnée d'un cercle oſſeux, compoſé de quinze pieces, plus ou moins, poſées l'une ſur l'autre en recouvrement. Le cryſtallin eſt plus dur que celui de l'homme, mais moins dur que celui des quadrupedes & des poiſſons; & ſa plus grande courbure eſt en arriere. Enfin il ſert de nerf optique. Entre la rétine & la choroïde, eſt une membrane noire de figure rhomboïde, & compoſée de fibres paralleles. Elle traverſe l'humeur vitrée, & va s'attacher quelquefois immédiatement par ſon angle antérieur, quelquefois par un filet qui part de cet angle,

à la capsule du crystallin. C'est à cette membrane subtile & transparente, qu'on a donné le nom de bourse, quoiqu'elle n'en ait gueres la figure dans le Dindon. M. Petit prétend que son usage est d'absorber les rayons de lumiere qui partent des objets qui sont à côté de la tête, & qui entrent directement dans les yeux.

Le Dindon nous vient originairement des Indes Occidentales. Avant la découverte du nouveau Continent, on n'en connoissoit point dans l'ancien. On en trouve une quantité prodigieuse chez les Illinois; on les y voit par troupes de cent, quelquefois même de deux cents; ils sont si gros qu'il s'en rencontre qui pesent jusqu'à soixante livres, selon Josselin. Le Pere du Tertre en a vu beaucoup aux Isles Antilles; le Docteur Elonne à la Jamaïque : enfin ils habitent le Canada, le Mexique, la nouvelle Angleterre, le Bresil. Cet oiseau est actuellement naturalisé en France; il y est même devenu des plus communs. Dans l'arriere saison, on en voit paître dans nos campagnes une si grande quantité, qu'ils paroissent former des especes de troupeaux.

La plupart des Coqs d'Inde sont noirs; il y en a de gris, de roux, de blancs, & d'autres panachés de toutes les couleurs.

Les noirs ont ſur leurs plumes un certain luſtre verdâtre très-apparent vers le croupion. En les examinant dans certaines poſitions, on y remarque quelquefois les belles couleurs de gorge de pigeon. Bien des gens croient que les Dindons blancs ſont les plus robuſtes; auſſi, dans quelques Provinces, les éleve-t'on par préférence: on en voit de nombreux troupeaux dans le Pertois en Champagne.

Quand le Dindon ne voit autour de lui que les objets auxquels il eſt accoutumé; quand il n'éprouve aucune agitation intérieure, & lorſqu'il ſe promene tranquillement en prenant ſa pâture, la caroncule, dont nous avons parlé dans ſa deſcription reſte dans ſon état de conſtruction & de repos; mais lorſque quelqu'objet étranger, inopinément ſur-tout, paroît dans la ſaiſon des amours, cet oiſeau, qui n'a rien que d'humble & de ſimple dans ſon port ordinaire, ſe rengorge tout-à-coup avec fierté; ſa tête & ſon cou ſe gonflent; la caroncule ſe déploie, & deſcend deux ou trois pouces plus bas que le bec, qu'elle recouvre entierement. Toutes les parties charnues ſe colorent d'un rouge plus vif; en même temps les plumes du cou & du dos ſe hériſſent, & la queue ſe releve en éventail, tandis que les ailes s'abaiſſent en

ſe déployant juſqu'à traîner par terre. Dans cette attitude, tantôt il va piaffant autour de ſa femelle, accompagnant ſon action d'un bruit ſourd, que produit l'air de la poitrine s'échappant par le bec, & qui eſt ſuivi d'un long bourdonnement; tantôt il quitte ſa femelle, comme pour menacer ceux qui viennent le troubler. Dans ces deux cas, ſa démarche eſt grave, & ſe releve ſeulement dans le moment où il fait entendre le bruit ſourd dont nous venons de parler. De temps en temps il interrompt cette manœuvre pour jetter un autre cri plus perçant, que tout le monde connoît, & qu'on peut lui faire répéter tant qu'on veut, ſoit en ſifflant, ſoit en lui faiſant entendre des ſons aigus quelconques. Il recommence enſuite à faire la roue, qui, ſuivant qu'elle s'adreſſe à ſa femelle ou aux objets qui lui ſont ombrage, exprime tantôt ſon amour, tantôt ſa colere; & ces eſpeces d'accès ſeront beaucoup plus violents, ſi on paroît devant lui avec un habit rouge. C'eſt alors qu'il s'irrite & devient furieux; il s'élance, il attaque à coups de bec, & fait tous ſes efforts pour éloigner un objet dont la préſence ſemble lui être inſupportable.

La femelle n'a pas la faculté de faire la roue; elle a cependant la queue double

comme le mâle; elle eſt ſans doute dépourvue de muſcles relevants, propres à redreſſer les plus grandes plumes dont la queue ſupérieure eſt compoſée; elle n'a, comme nous avons déja dit, ni éperons aux pieds, ni bouquet de crins dans la partie inférieure de ſon cou; elle a le barbillon de deſſus le bec, & la chair glanduleuſe qui recouvre ſa tête d'un rouge plus pâle que le mâle, de même que ſa caroncule, qui eſt d'ailleurs beaucoup plus courte & incapable de s'alonger. Elle eſt en outre plus petite; elle a moins de caractere dans la phyſionomie, moins de reſſort à l'intérieur, moins d'action en dehors; ſon cri n'eſt qu'un accent plaintif; & elle n'a de mouvement que pour chercher ſa nourriture, ou pour fuir le danger; elle a néanmoins pour ſes petits la même tendreſſe que la poule; elle les mene avec la même ſollicitude; elle les réchauffe ſous ſes ailes avec la même affection; elle les défend avec le même courage; il ſemble que l'amitié qu'elle a pour ſes petits rend ſa vue plus perçante. Elle découvre l'oiſeau de proie d'une diſtance prodigieuſe, & lorſqu'il eſt encore inviſible à tous les yeux. Dès qu'elle l'a apperçu, elle jette un cri d'effroi qui répand la conſternation dans toute la couvée. Chaque Dindon ſe réfugie dans les

buissons, ou se tapit dans l'herbe, & la mere les y retient en répétant le même cri d'effroi, autant de temps que l'ennemi est à portée : mais le voit-elle prendre son vol d'un autre côté, elle les en avertit aussitôt par un nouveau cri bien différent du premier, & qui est pour tous le signal de sortir du lieu où ils se sont cachés, & de se rassembler autour d'elle.

En général les Dindons sont fort craintifs; ils prennent souvent la fuite devant un animal beaucoup plus petit & plus foible qu'eux. Ils montrent néanmoins du courage en beaucoup d'occasions, sur-tout quand il s'agit de se défendre contre les Fouines & autres ennemis de la volaille. Salerne dans son Ornithologie, rapporte qu'il est arrivé quelquefois qu'ils ont entouré un lievre au gîte, & qu'ils ont cherché à le tuer à coups de bec. D'ailleurs leur démarche est lente, & leur vol pesant.

Les Dindons sauvages de la Louisiane sont assez semblables aux nôtres. Ils n'en different uniquement que par leur plumage, qui est d'un gris de maure, bordé d'un filet doré, ce qui les rend beaucoup plus beaux. Quand les habitants du pays veulent faire la chasse de ces oiseaux, ils examinent les endroits où il y a le plus d'orties; ils font alors chasser leurs chiens. Les

Dindons s'échappent à l'inſtant en courant fort vite, mais lorſqu'ils ſont prêts d'être atteints par les chiens, ils ſautent ſur les branches d'arbres pour s'y percher. Les chaſſeurs tournent tout autour de ces arbres, & les tuent les uns après les autres, ſans qu'ils craignent qu'aucun d'eux s'envole.

Le meilleur Coq d'Inde pour la multiplication de l'eſpece, eſt celui qui a le plus de force, le plus de vivacité & le plus d'énergie dans ſon action. On peut lui donner juſqu'à cinq ou ſix Poules d'Inde. Il eſt à obſerver que s'il ſe trouve pluſieurs mâles, ils ſe battent, mais avec moins d'acharnement que les Coqs ordinaires; cependant le vaincu ne céde pas toujours le champ de bataille : quelquefois même il eſt préféré par les femelles. L'accouplement des Dindons ſe fait à-peu-près de la même maniere que celui des Coqs; (voyez l'article ſuivant) mais il dure plus long-temps. C'eſt ſans doute par cette raiſon qu'il faut moins de femelles au mâle, & qu'il s'uſe beaucoup plus vîte.

Les Poules d'Inde font toutes les années deux pontes, l'une en Février & l'autre au mois d'Août. Chaque ponte eſt d'environ quinze œufs. Elles peuvent néanmoins en couver juſqu'à vingt-cinq. Les œufs ſont blancs,

blancs, parsemés de petites taches rougeâtres mêlées de jaune.

Quelque maigre que soit le sol du pays où l'on veut élever des Dindons, & quoiqu'on ne les nourrisse pas mieux que les autres volailles, ils sont toujours plus grands que nos Poules communes, quand même ils ne feroient que pâturer, tandis néanmoins qu'on ne nourriroit nos Poules que de grains. Dans les commencements, ces animaux donnent plus de peine que les petits des Poules communes; ils sont plus susceptibles de froid : mais avec le temps & des soins, on vient toujours à bout d'en tirer parti. Leur jeunesse étant passée, ils deviennent même tres-forts, très-vigoureux, & ils supportent très-bien les frimats de l'hiver. C'est dans les temps de gelée qu'ils engraissent le plus, en les tenant exposés au grand air. Une Fermiere intelligente a assuré à M. Valmont de Bomare, Auteur du Dictionnaire d'Histoire naturelle, que l'espece de Dindons grisâtres est la plus robuste. Elle a employé avec succès, lit-on dans ce Dictionnaire, la méthode de les plonger dans l'eau à l'instant de leur naissance. Leur tempérament en est devenu plus fort, & elle les a toujours élevés avec la plus grande facilité. Le rédacteur de l'Encyclopédie Économique dit à-

peu-près la même chose. C'eſt ce qu'il aſſure, ajoute-t'il, par la longue expérience qu'il en a. Il ſuffit, ſuivant lui, d'avoir ſimplement l'attention de prendre le petit Dindon au moment ou le même jour qu'il ſort de la coquille, de le plonger dans de l'eau froide, de lui faire avaler un grain de poivre, & de le remettre enſuite auſſitôt ſous ſa mere. En le gouvernant de la ſorte, il ne craindra pas plus la roſée & la pluie qu'un Poulet ordinaire.

Quand on veut nourrir des Dindons, il en faut élever plus que moins ; le profit en eſt pour lors plus conſidérable, & la dépenſe moindre à proportion. Etant en petit nombre, on ne les ſoigne pas, & ils cauſent pour lors du dommage, ſoit aux vignes, ſoit aux jardins, ſoit aux bleds ; mais ſi on en a beaucoup, on les raſſemble en troupeau, & on en confie la garde à un Dindonnier, qui le mene paître dehors pendant tout le jour, & pour lors ils ne dépenſent rien à la maiſon ; au lieu que, ſi on ne les conduiſoit pas aux champs pour y trouver de la nourriture, on ſeroit obligé de leur donner ſans ceſſe à manger dans la baſſe-cour. Ces oiſeaux ſont naturellement fort gourmands, & un peu de grain qu'on leur donneroit, ne leur ſuffiroit pas ; auſſi nomme-t'on ordinairement

dans les basse-cours les Dindes, *des coffres à avoine.* On ne vendra donc de ces animaux que le moins que l'on pourra pendant l'été, puisque le champs leur fournissent une nourriture suffisante. Il est cependant quelquefois de l'économie de vendre sur la fin de l'été, ou au commencement de l'arriere-saison, ceux qu'on n'aura pas la peine de faire éclore au mois de Mai, parce qu'ils sont pour lors extrêmement chers, & on se trouve par là bien dédommagé des soins qu'il a fallu prendre pour les élever.

Voyons actuellement en quoi consistent tous ces soins. On commence d'abord par faire choix des œufs qu'on veut faire couver, & on prépare les nids. On prendra pour cet effet les mêmes précautions que pour les Poules communes : voyez le chapitre suivant. Quand la ponte des Poules d'Inde est totalement finie, elles gardent le nid ; c'est là le vrai indice qu'elles sont prêtes à couver. On leur donnera à leur premiere couvée quinze œufs, qui forment le nombre ordinaire de leurs pontes ; & si on les met couver une seconde fois au mois de Juillet, on leur en donnera dix-huit. Il faut un mois entier pour faire éclore les œufs. On n'y touchera point pendant tout ce temps. On aura attention de bien nour-

rir les couveuses, & quand on les levera de dessus les œufs pour les faire manger & boire, ce sera le plus doucement qu'on pourra. Les Poules d'Inde sont si échauffées à couver, que la plupart se laisseroient mourir de faim, si on ne les obligeoit à manger, eussent-elles même de la nourriture devant elles. D'ailleurs, en sortant du nid pour manger, elles fientent, & s'en portent pour lors beaucoup mieux. Quand les petits sont sur le point de sortir de l'œuf, il faut les aider comme les Poussins. Voyez ce que nous en dirons au chapitre *du Coq*.

Les Poules d'Inde qu'on met couver, doivent être de deux ans. Elles font leur ponte de meilleure heure que celles d'une année; elles les couvent plutôt, & conduisent mieux leurs petits. On en fait couver plusieurs ensemble, si faire se peut, pour que les Dindons puissent venir dans le même temps. On donne pour lors à la même Dinde les Dindons des couvées de deux autres, & on emploie les dernieres à couver des œufs de Poules communes ou de Canards. Par ce moyen, on peut peupler en très-peu de temps une basse-cour. On glisse les nouveaux œufs sous la couveuse, qui a encore assez de chaleur pour conduire ces œufs à une bonne fin. On lui

donnera pour nourriture, afin de la fortifier, de la rotie au vin, avec de l'orge & de l'avoine. La quantité des œufs qu'on peut lui dônner à éclore, peut être portée jusqu'à vingt-un ou vingt-deux. Quand on met sous la même Dinde des œufs de Poules communes & de Canards, il ne faudra mettre ceux de Poule que huit jours après ceux de Canard, pour que les petits puissent éclore tous ensemble.

Dans la maison de campagne que mon pere avoit à Marly, auprès de Metz, on faisoit couver pendant l'hiver, aux Poules d'Inde, des œufs de Poules communes, pour avoir des Poulets de bonne heure. Aux environs de la Toussaint, ou pendant l'Avent, on plaçoit des Dindes dans des paniers en forme de nids; après les avoir bien enivrées, on couvroit les paniers & les Dindes d'un linge, & on n'en laissoit sortir que la tête; on plaçoit les paniers dans un endroit sombre, & on mettoit sous les Dindes des œufs factices; on enivroit deux ou trois fois par jour ces animaux, & c'est ainsi qu'on les habituoit à couver, quoiqu'elles n'eussent pas encore fait leur ponte. Lorsqu'elles y étoient une fois habituées, on substituoit aux œufs factices de vrais œufs de Poule; & c'est par ce moyen qu'on par-

venoit à avoir des Poulets pendant l'hiver.

Dès que les jeunes Dindons sont sortis de l'œuf, il faut bien les garantir du froid, qui est leur ennemi destructeur ; on les met pour cet effet dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'ils soient devenus un peu forts : on peut cependant les laisser promener tant soit peu au soleil, pourvu qu'il ne soit pas trop ardent, car le grand soleil les tue, & la chaleur douce de cet astre bienfaisant les fortifie. Pour éviter néanmoins les effets dangereux qui pourroient provenir d'une trop grande chaleur, on les tiendra pendant un mois & demi ou deux, à l'ombre, le plus chaudement qu'il sera possible. Ce temps passé, on les habituera insensiblement au soleil, mais on aura grand soin de les garantir de la pluie, car elle les morfond & les fait mourir en peu de temps : il faut manier ces jeunes animaux fort doucement, lorsqu'on est obligé, quand ils sont éclos, de les ôter de dessous la mere, ou de les y remettre, afin que la couveuse ne remue point, car d'un seul coup de patte elle peut les écraser.

La nourriture de ces petits, aussi-tôt qu'ils sont éclos, sont des œufs coupés menus, & mêlés avec des mies de pain ; cinq ou six jours après, on leur change insensiblement cette nourriture ; on prend alors

des feuilles d'ortie, & on les hache avec les œufs; on leur donne cette nouvelle nourriture pendant huit jours, après quoi on leur retranche les œufs, & on ne leur donne plus alors que des orties bien hachées, & détrempées avec un peu de son & du caillé, & ensuite avec de la farine d'orge & du bled noir moulu grossiérement; on leur donne de temps en temps un peu de millet ou de l'orge bouillie, pour leur réveiller l'appétit: quand ces animaux deviennent plus forts, c'est-à-dire au bout de six semaines, on ne leur donne plus que des orties hachées grossiérement, & mêlées avec du son: on pourra aussi leur hacher par gros morceaux des fruits pourris ou de ceux que le vent abat: on prétend que les raves cuites, coupées menues, sont encore pour eux une excellente nourriture: mieux on les nourrira au commencement, plus souvent on leur donnera de la mangeaille pendant le jour, & plus ils deviendront forts: on leur en donnera par conséquent sept ou huit fois par jour, & même plus, s'il est nécessaire; l'instinct des jeunes Dindons est d'aimer mieux à prendre leur nourriture dans la main que de toute autre maniere; on juge qu'ils ont besoin d'en prendre, lorsqu'on les entend *piauler*, & cela leur arrive fréquemment.

Quand on s'appercevra que ces animaux languiſſent un peu, on leur fera tremper le bec dans du vin, pour qu'ils en boivent; c'eſt un excellent remede pour leur faire prendre des forces; il y a des perſonnes qui leur font avaler un grain de poivre, & elles s'en trouvent bien : les araignées qu'on leur fait prendre ſont, à ce qu'on dit, encore plus promptes pour les guérir que tous les autres remedes; auſſi la plupart des Fermieres n'en emploient point d'autres, quand elles voient leurs jeunes Dindons languiſſants.

Quand les Dindons ſont aſſez forts pour ſe paſſer de leur mere, on les conduit aux champs; on prend à gage pour cet effet un petit garçon, auquel on donne le nom de *Dindonnier*; il faut qu'il ſoit vigoureux, alerte, matinal & vigilant, afin d'empêcher les Dindons de s'égarer, & pour en éloigner les loups & les renards; il vérifiera ſoir & matin le nombre de ſes Dindons, & examinera s'ils ne ſont point malades, afin d'y apporter le remede qu'il convient. Dès le matin le Dindonnier part avec ſon troupeau; ſur les dix heures du matin, il le ramene au logis juſqu'à une heure ou deux heures, & après le coucher du ſoleil, il revient à la baſſe-cour; il fait pour lors jucher les oiſeaux, après leur

avoir jetté un peu de grain pour leur faire prendre des forces.

La Fermiere sera dans ce temps la revue de ses Dindons, pour voir si le compte s'y trouve exactement. On laisse communément coucher les Dindons sur un arbre dans une cour, lorsqu'ils sont assez forts. La gelée & la neige ne les incommodent pas; leur chair en est même plus friande en aliment que celle des Dindons qu'on loge dans les poulaillers.

Il est rare que l'on soumette les Dindonneaux à la castration, comme les Poulets; ils engraissent fort bien sans cela, & leur chair n'en est pas moins bonne, ce qui prouve qu'ils sont d'un tempérament moins chaud que les Coqs ordinaires. Cependant il y a quelques Provinces où on les chaponne, & on les a pour lors plus gros & plus délicats.

La maniere de les engraisser est fort simple, sur-tout dans les pays de vignoble. On ne leur donne pour toute nourriture, qu'un tas de marc de raisin, dont on a extrait tout récemment par la distillation les parties spiritueuses & volatiles. On les engraissoit ainsi dans la maison paternelle, & il n'en coûtoit pour lors rien.

Dans la Provence, ils deviennent exquis & très-gras, avec des noix. On les

met pour cet effet dans une mue; on leur fait avaler pendant quarante jours des noix entieres avec la coque. Le premier jour on ne leur en donne qu'une, le lendemain deux, & on augmente ainsi tous les jours jusqu'au dernier. Ils en peuvent pour lors digérer quarante. Dans la plupart des autres Provinces, on leur donne beaucoup de grain pour les engraisser; on les met dans des mues, & on leur fait avaler trois ou quatre fois le jour des boulettes grosses comme de petites noix, d'une pâte composée avec des feuilles d'orties hachées, du son & des œufs durs.

La ciguë est très-dangereuse aux Dindons. Il n'y a point de meilleur remede pour les guérir de ce poison, quand ils en ont mangé, que de leur faire avaler de l'huile d'olive. La grande digitale à fleurs rouges, est aussi un poison pour les Dindons, ainsi que l'a observé M. Salerne. Ceux qui en ont mangé, éprouvent une forte d'ivresse, des vertiges, des convulsions; & lorsque la dose a été un peu forte, ils finissent par mourir éthiques. On ne peut donc apporter trop de soin à détruire cette plante nuisible, dans les endroits où on éleve les Dindons. On n'en sait pas encore de remede, peut-être que celui qu'on emploie contre la ciguë pourroit aussi convenir.

Lorsque les jeunes Dindons viennent d'éclore, ils ont la tête garnie d'une espece de duvet, & n'ont encore ni chair glanduleuse, ni barbillons. Ce n'est que six semaines ou deux mois après, que les parties se développent, &, comme on dit vulgairement, que les Dindons commencent à pousser le rouge. Le temps de ce développement est un temps critique pour eux, comme celui de la dentition pour les enfants; & c'est alors sur-tout, qu'il faut mêler du vin à leur nourriture, pour les fortifier.

On connoît qu'un Dindon a la fievre, quand il a les plumes de l'aile grosses & enflées; on lui tire ces plumes, & en même temps on lui donne du vin avec de la mie de pain de froment trempé. On lui fait boire de l'eau de forges sur du machefer de Maréchal. Il faut aussi hacher dans leur manger, pour 4 Dindonneaux, une demi-poignée de capillaire, appellé Sauve-vie, & autant de l'herbe nommée armoise.

Les Dindons sont encore sujets à avoir une vessie sous la langue, ou sous le croupion; il faut la percer délicatement avec une épingle. Les ongles sont une autre maladie de ces animaux. Ils ont pour lors la tête enflée; c'est le vrai symptôme. Quand

on s'en apperçoit, on la leur lave avec de l'eau de forges, & on les examine tous les jours fort exactement, parce qu'il ne faut que deux jours pour que cette maladie les fasse mourir. L'orviétan est très-bien indiqué dans ce cas. On pourra aussi leur donner à manger les mêmes herbes que nous avons indiquées, lorsqu'ils ont la fievre.

Quand ces animaux sont malades, il faut avoir grand soin de les séparer d'avec ceux qui sont sains. On les doit même laisser ainsi séparés pendant trois ou quatre jours, jusqu'à ce qu'ils mangent bien, car ils se communiquent très-facilement leur mal. Une autre attention qu'il faut aussi avoir, c'est de ne point laisser partir les Dindons de leurs étables, jusqu'à ce que le soleil ait dissipé la rosée & les brouillards, sur-tout lorsque ces animaux sont encore jeunes, foibles & délicats; la pluie leur est très-préjudiciable, & les fait souvent mourir.

L'Auteur du Guide du Fermier observe qu'il faut prendre garde de ne point laisser manger aux jeunes Dindons des Limaçons & des Limaces. Ils en auroient, dit cet Auteur, un flux de ventre qui leur causeroit la mort. Le même Auteur recommande expressément de donner à chacun des jeunes Dindons, aussi-tôt qu'ils sont éclos, un

grain de poivre avec un peu de lait; il veut aussi qu'on leur apporte tous les jours, depuis le moment de leur naissance jusqu'au temps où on les peut exposer impunément au grand air, un nouveau gazon verd, pour qu'ils puissent se promener dessus, & y bequeter.

La camomille puante, le petit glouteron, l'ortie, le fénouil, l'absynthe, l'armoise, le capillaire, sont les plantes favorites des Dindons. Ils mangent aussi des herbes communes, telles que la laitue, la poirée, les feuilles de choux, & toutes sortes de fruits.

On peut faire couver à des Poules communes les œufs de Poules d'Inde; mais pour lors il faut leur donner un lit de paille fait exprès, le garnir de foin, y mêler un peu de laine, pour lui communiquer de la chaleur, après l'avoir fait passer par un four assez chaud.

Les Dindons aiment d'être menés dans les bois. Ils s'y plaisent infiniment; ils y trouvent une infinité de vermisseaux & d'insectes qu'ils mangent avec plaisir, & leur chair y acquiert une qualité d'un goût bien supérieur à celle des autres qu'on n'y mene pas; mais il faut pour lors veiller que les animaux carnaciers n'en fassent leur proie. Il est bon d'avoir quelques chiens qui fas-

ſent la garde autour. Ceux qui ont des parcs fermés de murailles, ont une grande facilité pour élever des Dindons, du moins pour la proviſion du maître & celle de la maiſon. La liberté qu'ils ont d'aller & de venir à leur gré, de hucher par-tout où il leur plaît, & de coucher au grand air, ſemble les remettre dans leur climat originaire. On ne doit pas cependant les y laiſſer couver, & les y élever dès leur premiere jeuneſſe; il faut attendre qu'ils ſoient un peu forts.

Les habitants de la Louiſiane treſſent les petites plumes des Coqs d'Inde, pour ſe faire des couvertures pour l'hiver, & ils ſe ſervent de la queue pour faire des éventails & des paraſols.

Les Dindons, & ſur-tout les Dindonneaux, s'apprêtent en cuiſine de bien des manieres. La chair du mâle eſt plus délicate que celle de la femelle. Un Dindon jeune, tendre, gras & bien nourri eſt un bon manger. Quand il eſt un peu vieux, ſa chair eſt dure, coriace & difficile à digérer. Le Dindon convient aſſez à toutes ſortes d'âges & de tempéraments.

On connoît qu'un Dindon eſt jeune, lorſqu'il a les pattes noires & douces, & lorſque ſes ergots ſont courts. Un vieux Coq d'Inde a toujours les yeux enfoncés

& les ergots durs & secs. Quant aux œufs de Poules d'Inde, il est très-avantageux qu'ils ne soient pas assez communs pour devenir notre nourriture ordinaire, s'il est vrai, comme quelques-uns le prétendent, qu'ils soient mal sains, & qu'ils donnent la gravelle. Au reste on n'y remarque aucun goût qui indique sensiblement une qualité mal-faisante. Ils tournent en lait, comme ceux des Poules. Étant durs les uns & les autres, ils paroissent absolument les mêmes, si ce n'est que le jaune d'œuf des Poules communes a une saveur onctueuse, qui manque en partie dans celui de la Poule d'Inde. Pour ce qui est des autres propriétés des Dindons, elles sont à-peu-près les mêmes que celles de la volaille ordinaire.



CHAPITRE III.

DU COQ ET DE LA POULE.

COMME ce chapitre est très-étendu, & qu'il renferme lui seul tout ce qui se trouve de plus intéressant dans cet Ouvrage, nous le diviserons en plusieurs articles. Dans le premier, nous traiterons du Coq; dans le second, du Chapon; dans le troisieme, de la Poule; dans le quatrieme, de la Poularde; dans le cinquieme, des œufs; & dans le sixieme enfin, des Poulets, & de la maniere de les élever.

ARTICLE I.

Du Coq.

Le Coq est un oiseau domestique, qui, au milieu de son serrail de Poules, se fait remarquer par la beauté de sa taille, par sa démarche fiere & majestueuse, par ses longs éperons aux pattes, par sa crête charnue, dentelée, d'un rouge brillant, par ses pendants sous le menton, par la richesse & la variété des couleurs de son plumage, & par le contour agréable des plumes de sa queue, qui sont posées verticalement.

Les

Les principales plumes de ses ailes sont au nombre de vingt-sept, y comprises les plus petites. Sa queue est composée de vingt-quatre ; les deux du milieu sont très-longues, & également réfléchies en forme de croissant.

Les Coqs étant des animaux domestiques, varient singuliérement par les couleurs ; aussi en voit-on de toutes les nuances. Le Coq de Caux ou de Padouë est beaucoup plus grand & plus gros que le Coq ordinaire. Le Coq Nain est à-peu-près de la grosseur du nôtre ; mais ses jambes sont fort courtes. Le Coq pattu est un Coq Nain, ses pieds sont couverts de plumes jusqu'à l'origine des doigts. Le Coq de Bantome est encore un Coq de l'espece des Nains. Il est également pattu, mais seulement du côté extérieur ; & les plumes de ses jambes sont très-longues. Ce Coq est plein de courage & de hardiesse ; il se bat même contre d'autres plus grands que lui. Le Coq frisé a toutes ses plumes retournées en haut, & comme frisées. Le Coq de Mosambique a presque toujours le plumage noir, de même que la crête, la barbe, l'épiderme & le périoste. Toutes ces parties sont tellement colorées, que, quand elles sont courtes, on diroit qu'elles ont bouilli dans de l'azur.

En Perſe, il y a une eſpece de Coq qui reſſemble au nôtre par la grandeur, la groſſeur & la variété du plumage; mais il n'a point de croupion, & par conſéquent point de queue. M. de Réaumur eſt le premier qui en ait vu en France. On éleve actuellement dans nos baſſe-cours des Coqs huppés de Numidie. C'eſt une très-belle eſpece de Coqs. Ils ſont beaucoup plus grands que nos Coqs ordinaires; ils n'ont preſque point de crête; mais en revanche, ils ont ſur la tête une huppe conſidérable de plumes. Le plumage de ces ſortes de Coqs approche pour l'ordinaire du plumage du Faiſan mâle.

Le Coq annonce par ſon chant les heures de la nuit & la pointe du jour. Les gens de campagne n'ont ſouvent point d'autres horloges, & les Mythologiſtes le regardent, pour cette raiſon, comme le ſymbole de la vigilance. Les Naturaliſtes ont obſervé que, de tous les oiſeaux de chant, le Roſſignol & le Coq ſont les ſeuls qui chantent pendant la nuit. La voix ne ſe forme pas dans le Coq vers le larynx comme dans les autres animaux; mais ſeulement au bas de la trachée artere, vers la bifurcation. Nous devons cette obſervation à feu M. Duverney, un des plus grands Anatomiſtes de la France.

L'oiſeau dont nous parlons dans cet article, eſt des plus lubriques. Il prend ſes

ébats en plein air ; à peine le Poulailler eſt-il ouvert, qu'il court auſſi-tôt après les Poules ; il les pourſuit, & les ſubjugue. Il coche, dit-on, ſes Poules juſqu'à cinquante fois par jour. C'eſt ce qui l'épuiſe bien vîte, & le rend en peu de temps incapable d'engendrer. Il regne un proverbe, qu'un bon coq ne doit jamais être gras, & qu'il doit ſuffire à douze Poules. Il pourroit cependant en féconder un plus grand nombre. L'Auteur du Dictionnaire Économique dit en avoir vu un, âgé de deux ans, féconder habituellement les œufs de trente-trois Poules, en ſorte qu'il en provenoit conſtamment des Poulets. Il étoit néanmoins toujours éveillé & vigoureux. Cet oiſeau eſt capable d'engendrer à trois mois, ſi on en croit le Rédacteur du Dictionnaire Encyclopédique. Il regne en Souverain parmi ſes Poules. Il aime ſinguliérement ſes ſujettes ; il veille avec aſſiduité à leur conſervation. A-t'il trouvé quelques grains, il les appelle ; il s'en prive pour elles. Pour qu'un Coq ſoit propre à la génération, il faut qu'il ait une taille moyenne, approchant cependant plutôt de la grande que de la petite ; que ſon plumage ſoit noir, ou d'un rouge obſcur ; la poitrine large, & ſon cou élevé, ſur lequel paroiſſent des plumes de différentes cou-

leurs; ſes cuiſſes doivent être groſſes, bien couvertes de plumes, & ſes pieds gros & armés de forts ergots. Un bon Coq ſe connoît encore à ſon bec court & gros; à ſes yeux noirs ou rouges, & étincellants, à ſes oreilles blanches & larges; à ſa barbe longue & pendante; à ſa crête droite & fort découpée; à ſes ailes fortes, & à ſa queue élevée & recourbée juſques vers le deſſus de la tête. En général, il faut qu'il ſoit éveillé, ardent, beau chanteur; qu'il aime en outre ſes Poules, qu'il les défende, & qu'il les ſollicite à manger. Les Poules qui n'ont pas eu de commerce avec les Coqs, pondent des œufs qui ne ſont pas bons pour être couvés. Ces ſortes d'œufs fourniſſent même un aliment moins ſain que ceux qui ont été fécondés.

Les Coqs ſont fins & courageux; ils ſe battent avec opiniâtreté. Ces combats ſont fort du goût des Anglois, de même que de pluſieurs autres peuples. On les annonce par des cris publics, & ils ſe font au milieu d'un amphithéatre où l'on s'aſſemble en foule. Dans ces ſortes de ſpectacles, il y a quelquefois des gageures conſidérables, & l'argent dépoſé appartient ordinairement à ceux dont les Coqs remportent la victoire. Il ſe trouve des Coqs ſi belliqueux, qu'ils aimeroient mieux mourir, que de ſe laiſſer vaincre, ou de ſe ſauver par une

suite ignominieuse. Il y a quelque temps qu'il y avoit à Chester en Angleterre, deux Coqs très-beaux, qui s'étoient souvent signalés dans le cirque, mais qu'on n'avoit jamais présentés l'un contre l'autre. On voulut enfin savoir lequel des deux étoit le plus fort. Chacun des spectateurs s'intéressa pour les deux combattants; mais les deux Coqs se regarderent, &, malgré l'attente du public, ils ne se battirent point. On leur jetta alors quelques grains de bled, pour les irriter; ils n'en furent pas moins tranquilles. Ils mangerent ensemble, & se promenerent ensuite paisiblement. On mit au milieu d'eux une Poule, pour exciter entr'eux la jalousie, & rompre par-là l'intelligence qui regnoit entr'eux; mais on n'y réussit pas. Ils caresserent tour-à-tour la Poule, & toujours sans jalousie. Le Directeur des jeux ne pouvant rien gagner, les sépara, & il leur teignit les plumes, afin que, sous ce déguisement ils ne se reconnussent plus; mais ces deux Coqs, quoique ainsi déguisés, ne violerent pas pour cela la paix qui les unissoit. On présenta en dernier lieu de nouveaux Coqs à chacun d'eux. Ils devinrent à l'instant même furieux; ils combattirent à toute outrance, & battirent leurs Adversaires. Quand ils furent bien irrités,

on retira les Coqs étrangers, & on les laissa seuls sur l'arene. Ils demeurerent encore amis, & furent aussi paisibles qu'ils l'avoient été auparavant.

Lorsqu'on veut donner aux Poules un nouveau Coq, on l'attache par la patte pendant quelques jours; on assemble autour de lui toute sa basse-cour; on le défend contre les autres Coqs. On accoutume ainsi ces Coqs à le souffrir, & les Poules à le voir. Il se trouve des Coqs, qui, par trop de chaleur, ou autrement, ne font que coquetter autour des Poules, gratter la terre, & qui sont toujours prêts à se débattre, & à détourner les autres. Ces sortes de Coqs sont impuissants, tant que dure cette vivacité. Pour la calmer, on leur fait passer le pied dans le milieu d'un morceau de cuir taillé en rond, & percé au milieu. Cette chaussure rend l'oiseau honteux & tranquille.

Aldrovande prétend que cet oiseau peut vivre dix ans. On ne peut néanmoins rien dire de précis sur cet objet; on n'attend pas ce temps dans les basse-cours pour le tuer.

Le Coq a la vue perçante; il jette des cris d'effroi, dès qu'il découvre en l'air quelques oiseaux carnaciers.

On trouve quelquefois dans le nid des Poules un petit œuf gros comme celui d'un

Pigeon, qu'on appelle improprement œuf de Coq, parce qu'on croit que c'est le Coq qui l'a pondu; mais rien d'aussi faux. Voyez ce que nous en dirons à l'article des œufs.

On a donné vivant à M. de Réaumur un jeune Coq qui avoit quatre pattes. Ce Coq étoit naturellement gai; il chantoit bien & souvent; en un mot, il avoit un air de santé & de vigueur. Mais ses deux pattes surnuméraires se trouvant attachées ensemble près de l'anus, & étant suspendues en l'air lui étoient plus préjudiciables qu'utiles. Il marchoit un peu de travers; il ne pouvoit cocher les Poules, dont il recherchoit la compagnie, & à tout instant il s'accrochoit par ses pieds postiches, qui étoient plus pâles, plus courts & plus menus que les deux autres.

On voit quelquefois dans les basse-cours des Coqs cornus; les uns le sont naturellement, les autres par artifice. M. Duhamel, dans un de ses Mémoires, explique très-bien en quoi consiste cet artifice; la crête des Coqs est, dit-il, attachée à leur tête par une large base, qui s'étend depuis la partie supérieure de l'os occipital jusqu'à l'origine du bec. Si l'on coupe cette crête à un travers de doigt des os du crâne, elle forme pour lors à sa partie postérieure

un bourrelet aſſez épais, & après avoir fait une anſe, qui laiſſe un vuide au milieu, les deux côtés ſe rapprochent en devant, n'étant joints que par le filet cellulaire; c'eſt dans le vuide de la duplicature de la crête, qu'on place un jeune ergot, qui n'eſt alors pas plus gros qu'un petit grain de chenevis, & qu'on a coupé au pied d'un poulet; ſi l'on détache la peau au-deſſous des orbites, & ſi on la diſſéque en remontant vers le ſommet de la tête, il ſemble que la crête ne ſoit qu'une prolongation de la peau qui s'épaiſſit en cet endroit, & que la peau des deux côtés de la tête, après avoir formé cette prétendue duplicature, ſe réunit un peu au-deſſous de la partie de la crête qui eſt frangée, où l'on n'apperçoit plus de duplicature; néanmoins la crête eſt fort adhérente au crâne, & ſa ſubſtance eſt différente de celle de la peau, puiſqu'elle eſt plutôt cartilagineuſe que membraneuſe. M. Duhamel a attentivement examiné ſi la crête des Coqs, qui eſt quelquefois d'une groſſeur ſurprenante, étoit retenue par des ligaments, il n'en a apperçu aucun; il a ſeulement obſervé qu'elle étoit ſi adhérente au crâne, qu'on ne pouvoit l'en ſéparer ſans couper une partie de la ſubſtance de la crête. Cet Académicien, après avoir

donné en abrégé l'anatomie de la crête de Coq, paſſe à la prétendue greffe de l'ergot : il fit couper à cet effet la crête à pluſieurs jeunes Coqs, & il fit placer un petit morceau de leurs ergots dans la cavité qui eſt à la partie intérieure & poſtérieure de la baſe de la crête; pluſieurs de ces ergots tomberent par le mouvement de la tête des Coqs; mais au bout de quinze jours ou de trois ſemaines, ceux des ergots, qui étoient reſtés ſur la tête des Coqs, y avoient contracté une union aſſez parfaite, pour que les ergots, qui avoient été appliqués dès le mois de Juin, & qui n'étoient pour lors pas plus gros qu'un grain de chenevis, euſſent acquis près d'un demi-pouce de longueur à la fin de Décembre de la même année. M. Duhamel ajoute qu'il a eu des Coqs, qui au bout de trois ou quatre ans, avoient ſur la tête des ergots, qui auroient pu avoir plus de quatre pouces de longueur, s'ils avoient été redreſſés; un Auteur dit avoir vu ſur la tête d'un chapon une pareille corne, qui avoit neuf pouces de longueur. M. Valmont rapporte dans ſon Dictionnaire d'Hiſtoire naturelle, qu'il a vu en 1764, à Paris, un Coq que l'on diſoit originaire d'Afrique; du milieu de la crête de ce Coq ſortoient deux cornes jaunâtres creuſes, cannelées,

longues de trois pouces & demi, évasées & arquées comme celles des Chamois; les ergots étoient gros & fort longs; les cornes ont paru à M. Valmont de Bomare naturellement implantées sur la tête de l'oiseau. M. Duhamel a disséqué de ces cornes, & cette dissection lui a donné lieu de faire plusieurs observations : 1°. on apperçoit à l'extérieur un bourrelet calleux, qui embrasse la base de la corne, & en disséquant la peau, on voit qu'elle aboutit à ce bourrelet : 2°. quand on a enlevé la peau, & détruit une partie de ce bourrelet, on découvre une espece de ligament capsulaire, qui empêche d'appercevoir l'insertion, ou plutôt l'articulation de la corne avec le crâne : 3°. quand on a enlevé avec précaution cette espece de ligament capsulaire, on découvre plusieurs bandes ligamenteuses qui partent de la corne, vont aboutir, les unes aux fosses nasales, les autres à la partie supérieure des orbites, ou à différents endroits de l'os occipital; les ligaments ne vont pas aboutir constamment aux mêmes endroits & ne sont pas en aussi grand nombre dans tous les Coqs; cependant M. Duhamel a constamment apperçu dans ceux qui avoient de grandes cornes une forte bande ligamenteuse, qui d'un bout s'inséroit dans la

partie cornée du bec, & répondoit de l'autre au centre de la base de la corne : 4°. quand on a détruit tous les ligaments, excepté celui qui croît au bec, la corne se détache assez aisément du crâne, & en la renversant vers le bec, on apperçoit sous la base de cette corne des cavités articulaires, & sur le crâne des éminences correspondantes ; alors toute la substance cornue se détache d'un noyau osseux pyramidal, quelquefois terminé par plusieurs pointes, qui restent adhérentes à la bande ligamenteuse qui aboutit au bec : 5°. ce noyau osseux, qui n'est pas fort compact, est recouvert d'une membrane assez semblable au périoste, mais qui est en plusieurs endroits sanguinolent : 6°. la partie cornée étant détachée de son noyau, a la figure d'une défense d'éléphant, étant creuse & minée par le bas, & pleine vers le bout d'en-haut dans plus de la moitié de sa longueur. M. Duhamel en mit tremper une pendant quelque temps dans l'esprit-de-vin ; il désunit tellement les couches cornues, qu'on pouvoit en détacher un grand nombre.

Le Coq n'est pas si estimé pour aliment que le Chapon ; on n'en fait même que rarement usage, & en effet cet oiseau est un animal fort lascif, qui abonde en es-

prits & en humeurs féminales, dont il fait une fréquente déperdition par la grande chaleur où il eft continuellement; de là vient que fa chair eft féche, qu'elle a peu de goût & qu'elle eft difficile à digérer. La feule partie de cet animal qu'on emploie dans les cuifines eft la crête; on en fait d'excellents ragoûts, qui ne conviennent nullement aux perfonnes qui ont un eftomac & des fucs digeftifs peu actifs.

On fe fert quelquefois du Coq pour les bouillons & gelées; le Coq le plus vieux eft le meilleur dans cette occafion; on attribue à ces fortes de bouillons une vertu apéritive & déterfive; ils lâchent un peu le ventre, ils nourriffent, ils fortifient; on donne comme un reftaurant puiffant le jus de Coq: il fe prépare de la maniere fuivante: on en choifit un vieux, on le fatigue en le faifant courir dans une chambre, jufqu'à ce qu'il tombe de laffitude, on l'égorge, on le plume & on le vuide de fes entrailles; après quoi on le fait cuire au bain-marie pendant fept ou huit heures dans un vaiffeau bouché exactement avec de la pâte, jufqu'à ce que la chair quitte les os; on coule enfuite le tout avec une forte expreffion, & on met une cuillerée de ce jus dans chaque bouillon du malade qu'on veut fortifier; quand on veut don-

ner plus de vertu à ce jus, on ajoute, pour le faire, de la chair de viperes; lorsqu'il y a quelque indication à remplir, outre celle de fortifier le malade; on peut farcir le Coq avec des médicaments appropriés, tels que les plantes béchiques, les antiscorbutiques, les sudorifiques; ces sortes de consommés sont très-efficaces dans les convalescences après de longues maladies.

La gelée de Coq est une autre préparation qu'on fait avec cet animal; elle est très-nourrissante, & en même temps corroborative; on coupe un Coq par morceaux, on y ajoute des pieds de veau, de mouton, ou un morceau de jarret de bœuf: on fait ensuite bouillir le tout pendant sept ou huit heures au bain-marie, dans un vaisseau lutté exactement avec de la pâte; on passe ensuite le tout avec expression, & on le garde dans des tasses de fayence, où il se fige en forme de gelée. On aromatise ordinairement cette gelée avec une cuillerée de sucre, du jus de citron, & quelques gouttes d'eau de canelle ou de fleurs d'oranges pour en ôter la fadeur; on prescrit cette gelée à la cuillerée pendant l'intervalle des bouillons.

Les Auteurs prétendent que le cerveau du Coq a la vertu d'arrêter les cours de ventre; il se prend pour lors dans du vin; on

ſe ſert encore de ce cerveau pour frotter les gencives des enfants ; on prétend qu'il facilite alors la dentition. Les parties génitales du Coq augmentent & excitent *l'aura ſeminalis*, diſent encore quelques Auteurs ; elles diſpoſent, ſuivant eux, à la génération ; on les fait pour cet effet ſécher & pulvériſer, & on les donne intérieurement à la doſe d'un gros dans un verre de bon vin. Le ſang du Coq & l'eſprit volatil qu'on en tire par la diſtillation paſſent auſſi pour avoir la même vertu ; on conſeille comme un excellent ſpécifique pour raffermir & fortifier l'eſtomac, la tunique interne du géſier de cet oiſeau deſſéchée & pulvériſée ; elle eſt auſſi très-bonne pour arrêter les vomiſſements & les cours de ventre ; on en fait pareillement uſage contre la colique néphrétique & la ſuppreſſion des regles ; la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un demi-gros dans une liqueur appropriée. La poudre du géſier du Coq priſe dans du vin eſt très-vantée contre l'écoulement involontaire de urines, tant de jour que de nuit, même celui qui vient quelquefois à la ſuite d'un accouchement laborieux, & qui eſt cependant le plus difficile à guérir ; la tunique interne du géſier a paſſé auſſi anciennement pour avoir cette propriété. On ſe ſert de fiel de Coq en liniment pour

enlever les taches des yeux. Quant à sa graisse, elle est émolliente, anodine, nervale & résolutive; elle convient en liniment aux fissures des levres, aux pustules des yeux. Le Coq étoit autrefois la victime du sacrifice qu'on faisoit à Esculape, lorsqu'on guérissoit d'une maladie.

Article II.

Du Chapon.

On donne le nom de Chapon à un jeune Coq, auquel on a arraché les deux testicules, pour qu'il ne s'épuise point par les plaisirs, qu'il s'acquiere plus d'embonpoint, & que sa chair en devienne plus délicate. Le Coq perd sa voix par cette opération; on peut conclure de là qu'il y a un rapport intime quoique caché, entre l'organe de la voix & les testicules de cet animal. Ce qui prouve encore plus cette proportion, c'est qu'un Coq qui n'a été châtré qu'à demi, a un reste de voix grêle, qui n'a point la plénitude du son de celle du Coq; aussi l'appelle-t'on Cocâtre, & effectivement il n'est ni Coq ni Chapon, & il est de la plus grande ridiculité de s'imaginer avec certaines femmes, que si l'on fait avaler à un jeune Coq qui vient d'être chaponné ses testicules en tout ou en partie,

il redevient tel qu'il étoit avant l'opération, ou du moins Cocâtre, comme si les testicules avalés pouvoient aller reprendre leur place dans le corps de l'animal.

Pour chaponner les jeunes Coqs, on attend qu'ils ayent trois mois. On leur fait une incision proche les parties génitales, on enfonce le doigt par cette ouverture, & on emporte adroitement les testicules; on coud ensuite la plaie, on la frotte avec de l'huile, on jette ensuite par-dessus des cendres; après quoi on les tient renfermés pendant trois ou quatre jours, ensuite on les lâche; on coupe ordinairement la crête aux Chapons. Une observation à faire, c'est que les poulets de l'arriere-saison ne valent rien pour faire des Chapons; pour qu'ils deviennent beaux, il faut que les jeunes Coqs soient en état d'être chaponnés avant la S. Jean. Après l'opération, cet oiseau est triste & mélancolique pendant quelques jours; il semble sentir l'importance de la perte qu'il a faite. La gangrene survient quelquefois au jeune Chapon, lorsqu'on l'a châtré dans un temps trop chaud, ce qui tue le Chapon; il meurt aussi quelquefois quand on l'a mal châtré.

La méthode de châtrer les poulets est très-ancienne; il en est parlé dans le Deuteronome. On la pratiquoit à Rome; il

y eut même une loi qui défendoit de châtrer les poulets, & ce fut pour éluder cette loi qu'on chaponna les jeunes Coqs.

Le Chapons rendent dans les basse-cours de grands services, on les y dresse à conduire & à élever les poussins, quand on ne veut pas laisser perdre de temps aux poules; on choisit à cet effet un Chapon vigoureux, on le plume dessous le ventre, on lui pique la partie plumée avec des orties, & on l'enivre avec du pain trempé dans du vin; on réitére cette cérémonie deux ou trois jours de suite, après quoi on met le Chapon sous une cage, avec deux ou trois Poulets un peu grands. Ces Poulets, en lui passant sous le ventre, adoucissent la cuisson de ses piquures. Ce soulagement l'habitue à les recevoir; il s'y attache ensuite, il les aime, il les conduit, & quand même on lui en donneroit un plus grand nombre, il les reçoit, les couvre de ses ailes, les éleve & les garde plus long-temps que la mere n'auroit fait. M. de Buffon, en parlant du Chapon, s'exprime ainsi: Le Coq qui a subi l'opération de la castration, dit ce Naturaliste, prend désormais plus de chair, & sa chair qui devient plus succulente & plus délicate, donne aux Chymistes des produits différents de

ceux qu'elle eût donnés avant cette opération; & en effet on lit dans les Mémoires de l'Académie, année 1730, que l'extrait tiré de la chair du Chapon dégraissé, est un peu moins du quatrieme du poids total, au lieu qu'il en fait un dixieme dans le Poulet, & un peu plus du septieme dans le Coq. De plus, l'extrait de la chair du Coq est très-sec, au lieu que celle du Chapon est difficile à sécher. Le Chapon n'est presque plus sujet à la mue, de même que le Cerf qui est dans le même état, ne quitte presque plus son bois. Il n'a plus le même chant, ainsi que nous l'avons déjà observé; sa voix devient enrouée, & il ne la fait entendre que rarement. Traité durement par les Coqs, avec dédain par les poules, privé de tous les appétits qui ont rapport à la reproduction, il est non seulement exclus de la société de ses semblables, il est encore, pour ainsi dire, séparé de son espece. C'est un être isolé, hors d'œuvre, dont toutes les facultés se replient sur lui-même; & n'ont pour but que sa conservation individuelle. Manger, dormir & s'engraisser, voilà désormais ses principales fonctions, & tout ce qu'on peut lui demander. Cependant avec un peu d'industrie, on peut tirer parti

de sa foiblesse même, & de sa docilité qui en est la suite, en lui donnant des habitudes utiles; celle, par exemple, que nous venons de rapporter, qui est de conduire & d'élever les jeunes Poulets. La mere-Poule, débarrassée de ce soin, se remettra plutôt à pondre; & de cette maniere les Chapons, quoique voués à la stérilité, contribueront encore indirectement à la conservation & à la multiplication de leur espece.

On donne aux Chapons pour les engraisser, de l'orge ou du froment, ou du son bouilli, ou bien on leur donne une pâte faite avec de la farine de maïs; le sarrasin les engraisse aussi très-bien, de même que toutes les volailles. Quand on les veut engraisser vîte, on les met sous une mue, on leur fait de la litiere neuve tous les jours, & on les empâte de boulettes faites avec du gruau & du lait. Avant de les leur faire avaler, on roulera les boulettes dans de la cendre fine, afin qu'ils n'étouffent pas.

Un Chapon engraissé suivant cette méthode, est un aliment d'un très-bon suc. Il nourrit, restaure, & se digere facilement. Le bouillon qu'on fait avec sa chair, est très-propre à rétablir les forces. Un Cha-

pon, pour qu'il ſoit bon, doit avoir une groſſe veine à côté de l'eſtomac, la crête polie, le ventre & le croupion gros. Lorſqu'il eſt nouvellement tué, il eſt ferme; & on a de la peine à en faire ſortir du vent. On eſtime le foie du Chapon, comme un manger exquis. Un vieux proverbe françois dit qu'un *Chapon de huit mois eſt un manger de Roi.*

Les apprêts de Chapons les plus ſalutaires à l'homme, ſont, ſans contredit, le *Chapon à la broche*, le *potage de Chapon au riz, à la chicorée*, & *l'eau de Chapon.* On peut permettre même aux convaleſcents ces ſortes d'apprêts. En général, le Chapon bouilli & le Chapon rôti ſont des préparations alimentaires très-ſaines. Dans le Chapon, la poitrine paſſe pour le meilleur endroit; les cuiſſes & les ailes vont après.

La graiſſe de Chapon eſt fort émolliente; on l'emploie à l'extérieur dans la médecine.

ARTICLE III.

De la Poule.

Les Poules ſont du nombre des animaux domeſtiques les plus précieux, à cauſe du tribut qu'elles nous donnent tous les jours.

Leur fécondité est admirable ; mais cette richesse de production tarit vers la fin de l'automne & en hiver. Le port de leurs queues est particulier à ce seul genre d'oiseau, & il nous paroîtroit très-singulier, si nous le voyions pour la premiere fois : elles sont les seules dont la queue est dans un plan vertical, & pliée en deux parties égales.

Les Poules nous présentent une multitude de variétés. Il s'en trouve, entre autres, huit ou neuf especes, qui ont des caracteres marqués différents ; 1°. les *Poules de Caux*, de Bruges, de Mirebalais, qui sont haut montées ; 2°. les *Poules à jambes courtes*, appellées aussi *pieds-courts* ; 3°. les *Poules naines* ; 4°. les *Poules frisées*, appellées mal à propos *porte-laine*, dont les plumes sont réfléchies vers la tête ; 5°. les *Poules Négresses*, qui nous viennent de Guinée & du Sénégal : elles ont les os noirs, la crête & la peau noires, & la chair blanche ; 6°. les *Poules sans queue*, & même *sans croupion*, dites ailleurs des *culs-nuds* ; 7°. les *Poules qui ont cinq doigts* à chaque pied, trois antérieurs & deux postérieurs ; 8°. les *Poules* dont la tête est ornée d'une huppe : elles sont belles, haut montées, & on les nom-

me *Poules huppées;* 9°. les *Poules pattues*, qui ont des plumes jusqu'à l'extrêmité des pattes.

La race des Poules huppées est celle que les Curieux ont le plus cultivée; &, comme il arrive à toutes les choses qu'on regarde de très-près, ils y ont remarqué un grand nombre de différences, sur-tout dans les couleurs de plumage, d'après lesquelles ils ont formé une multitude de races diverses, qu'ils estiment d'autant plus, que leurs couleurs sont plus belles ou plus rares, telles que les dorées & les argentées, la blanche à huppe noire, & la noire à huppe blanche, les agathes & les chamois, les ardoisées ou Périnettes, celles à écaille de poisson & les herminées. La Poule veuve qui a de petites larmes blanches sur un fond rembruni, la Poule couleur de feu & la Poule pierrée, dont le plumage fond blanc est marqueté de noir, ou de chamois, ou d'ardoise, ou de doré. Les Poules peuvent subsister par-tout avec la protection de l'homme; aussi sont-elles répandues sur-tout le monde habité. Les gens aisés en élevent en Islande où elles pondent comme ailleurs, & les pays chauds en sont pleins. On prétend néanmoins que la Perse est le pays primitif des

Poules. Quoi qu'il en soit, dit M. de Buffon, il n'est pas douteux qu'à mesure que ces oiseaux se sont éloignés de leur pays natal, ils se sont accoutumés à un autre climat, à d'autres aliments. Ils ont dû éprouver quelque altération dans leur forme, ou plutôt dans celles de leurs parties qui en étoient les plus susceptibles; & c'est de là, sans contredit, que sont provenues ces variétés qui constituent les différentes races dont nous venons de parler; variétés qui se perpétuent constamment dans chaque climat, soit par l'action continuée des mêmes causes qui les ont produites d'abord, soit par l'attention qu'on a d'assortir les individus destinés à la propagation.

Quand on achete des Poules pour peupler une basse-cour, il faut s'arrêter à celles qui sont d'une moyenne taille; & qui ont la tête haute & grosse, la crête bien rouge & pendante d'un côté, (Pline & d'autres Naturalistes donnent la préférence à la crête double & droite) l'œil vif, le cou gros, la poitrine large, le corps gros & quarré, les jambes jaunâtres, le plumage noir ou tanné, ou roux, ou pommelé de noir ou de blanc. On fait peu de cas des grises, & encore moins des blanches, parce qu'el-

les ne ſont ordinairement ni fécondes, ni d'un bon ſuc, & qu'elles ſont plus expoſées que les autres aux ravages des oiſeaux de proie, à cauſe de leur plumage, qui eſt d'une couleur plus voyante. Lorſqu'une Poule eſt jeune, elle a les ergots courts & en bon état; mais il ſe trouve des Marchands trompeurs, qui les parent & les grattent, pour duper. Une marque ſûre de jeuneſſe, tant à l'égard de la Poule que du Coq, eſt que la crête & les jambes ſoient douces; car elles ſont rudes quand les animaux ſont vieux.

Les Poules ergotées, c'eſt-à-dire, celles qui ont des ergots aux jambes, comme le Coq, doivent être totalement rejettées. Elles pondent rarement, ſont farouches, caſſent leurs œufs quand on les met couver, & les mangent quelquefois par impatience pour quitter leur nid. On rejettera pareillement celles qui grattent, ou qui chantent & appellent comme les Coqs; celles qui ont plus de quatre ou cinq ans, parce qu'elles ſont pour lors vieilles, & qu'elles ne peuvent plus couver ni pondre; celles qui ſont malignes, acariâtres, querelleuſes, parce qu'elles ne pondent preſque jamais, qu'elles abandonnent leur couvée & caſſent leurs œufs; celles qui

font trop grasses, parce qu'elles ne pondent plus; en un mot, toutes celles qui ne veulent pas couver, qui perdent leurs œufs, ou qui les cassent & les mangent.

Les Poules n'ont pas besoin de Coq pour produire des œufs; il en naît sans cesse de la grappe, comme de l'ovaire, lesquels, indépendamment de toute communication avec le mâle, peuvent y grossir, & en grossissant, acquierent leur maturité, se détachent de leur colier & de leur pédicule, parcourent l'*oviductus* dans toute sa longueur; chemin faisant, s'assimilent, par une force qui leur est propre, la lymphe dont la cavité de cet *oviductus* est remplie, en composent leur blanc, leurs membranes, leurs coquilles, & ne restent dans ce viscere que jusqu'à ce que ses fibres élastiques & sensibles étant gênées, irritées par la présence de ces corps, devenus désormais des corps étrangers, entrent en contraction, & les poussent au dehors, les deux bouts le premier, selon Aristote & M. de Buffon.

Ces œufs sont tout ce que peut faire la nature prolifique de la femelle seule & abandonnée à elle-même. Elle produit bien un corps organisé, capable d'une sorte de vie; mais non pas un animal vivant, fem-

blable à sa mere, & capable lui-même de produire d'autres animaux semblables à lui. Il faut, pour cela, le concours du Coq, & le mêlange intime des liqueurs séminales des deux sexes. Quand une fois ce mêlange a eu lieu, les effets sont durables. Mais comment ce fait est-il si essentiel dans l'histoire des animaux? On en ignore encore bien des détails. On sait, à la vérité, que la verge du mâle est double, & n'est autre chose que les deux mamelons, par lesquels se terminent les vaisseaux spermatiques, à l'endroit de leur insertion dans la cloaque; on sait que la vulve de la femelle est placée au-dessus de l'anus, & non au-dessous, comme dans les quadrupedes; on sait que le Coq s'approche de la Poule par une espece de pas oblique accéléré, baissant les ailes comme un Coq d'Inde qui fait la roue, & étend sa queue à demi, en accompagnant son action d'un certain murmure expressif, d'un mouvement de trépidation, & de tous les signes de desir pressant. On sait qu'il s'élance sur la Poule, qui le reçoit en pliant les jambes, se mettant ventre à terre, & écartant les deux plans de longues plumes, dont sa queue est composée. On sait que le mâle saisit avec son bec la crête ou les

plumes du ſommet de la tête de la femelle, ſoit par maniere de careſſe, ſoit pour garder l'équilibre; qu'il ramene la partie poſtérieure du corps de la Poule, où eſt l'orifice correſpondant; que cet accouplement dure d'autant moins qu'il eſt plus ſouvent répété, & que le Coq ſemble s'applaudir après par un battement d'ailes & par une eſpece de chant de joie ou de victoire. On ſait que le Coq a des teſticules, que ſa liqueur ſéminale réſide, comme celle des quadrupedes, dans des vaiſſeaux ſpermatiques. On ſait par mes obſervations, ajoute M. de Buffon, des Ouvrages duquel nous avons extrait ce détail, que celle de la Poule réſide dans la cicatricule de chaque œuf, comme celle des femelles quadrupedes dans le corps glanduleux des teſticules; mais on ignore ſi la double verge du Coq ou ſeulement l'une des deux, pénétre dans l'orifice de la femelle, & même s'il y a intromiſſion réelle, ou une compreſſion forte, ou un ſimple contact. On ne ſait pas encore quelle doit être préciſément la condition d'un œuf, pour qu'il puiſſe être fécondé, ni juſqu'à quelle diſtance l'action du mâle peut s'étendre; en un mot, malgré le nombre infini d'expériences & d'obſervations

qu'on a faites ſur ce ſujet, on ignore encore quelques-unes des principales circonſtances de la fécondation.

Les Poules pondent indifféremment pendant toute l'année, excepté pendant la mue, qui dure ordinairement ſix ſemaines ou deux mois, ſur la fin de l'automne, & au commencement de l'hiver. La fécondité ordinaire conſiſte à pondre preſque tous les jours; il s'en eſt trouvé qui ont pondu juſqu'à deux fois par jour. Pour les faire pondre en hiver, il ne s'agit que de les tenir dans une écurie, où il y a toujours du fumier chaud, ſur lequel elles puiſſent ſéjourner.

Les Poules ont trois eſtomacs; 1°. le jabot: c'eſt une eſpece de poche membraneuſe, où les grains ſont d'abord macérés, & commencent à ſe ramollir; 2°. la partie la plus évaſée du canal intermédiaire entre le jabot & le géſier, & la plus voiſine de celui-ci: elle eſt tapiſſée d'une quantité de petites glandes, qui fourniſſent un ſuc dont les aliments peuvent auſſi ſe pénétrer à leur paſſage; 3°. enfin le géſier, qui fournit un ſuc manifeſtement acide, puiſque l'eau dans laquelle on a broyé ſa membrane interne, devient une bonne préſure pour faire cailler les crêmes. C'eſt

ce troisieme estomac qui acheve, par l'action puissante de ses muscles, la digestion, qui n'avoit été que préparée dans les deux premiers. La force de ses muscles est plus grande qu'on ne le croiroit. En moins de quatre heures, elle réduit en poudre impalpable une boule d'un verre assez épais pour porter un poids d'environ quatre livres; en quarante-huit heures elle divise longitudinalement en deux especes de gouttieres, plusieurs tubes de verre de quatre lignes de diametre & d'une ligne d'épaisseur. Au bout de ce temps, toutes leurs parties aigues & tranchantes se trouvent émoussées, & le poli détruit sur-tout celui de la partie convexe. Cette force est aussi capable d'applatir des tubes de fer blanc, & de broyer jusqu'à dix-sept noisettes dans l'espace de vingt-quatre heures, & cela, par des compressions multipliées, par une alternative de frottement, dont il est difficile de voir la méchanique. Une chose qui peut aider encore à l'action du gésier, c'est que les Poules en tiennent la cavité remplie, autant qu'il est possible, & par là mettent en jeu les quatre muscles dont il est composé. A défaut de grains, elles le tendent avec de l'herbe, & même avec de petits cailloux, lesquels, par leur

dureté & leurs inégalités, font des inſtruments propres à broyer les grains, avec leſquels ils ſont continuellement froiſſés. D'ailleurs on ne doit pas être ſurpris que la membrane intérieure de cet eſtomac ſoit aſſez forte pour réſiſter à la réaction de tant de corps durs, ſur leſquels elle agit ſans relâche, ſi l'on fait attention que cette membrane eſt fort épaiſſe, & d'une ſubſtance analogue à celle de la corne.

Les organes qui ſervent à la reſpiration des Poules, conſiſtent en un poumon, ſemblable à celui des animaux terreſtres, & dix cellules aëriennes, dont il y en a huit dans la poitrine, qui communiquent immédiatement avec le poumon, & deux plus grandes dans le bas-ventre, qui communiquent avec les huit précédentes : lorſque dans l'expiration le thorax eſt dilaté, l'air entre par le larynx dans le poumon, paſſe du poumon dans les huit cellules aëriennes ſupérieures, qui attirent auſſi en ſe dilatant, celui des deux cellules du bas-ventre, & celles-ci s'affaiſſent à proportion. Lorſqu'au contraire le poumon & les cellules ſupérieures s'affaiſſent dans l'expiration, preſſent l'air contenu dans leur cavité, cet air ſort en partie par le larynx, & repaſſe en partie des huit cellules de la

poitrine dans les deux cellules du bas-ventre, lesquelles se dilatent alors par une méchanique assez analogue à celle d'un soufflet à deux ames.

Le tube intestinal est fort long dans les Poules, & surpasse environ cinq fois la longueur de l'animal prise de l'extrêmité du bec jusqu'à l'anus; on y trouve deux *cœcum* d'environ six pouces, qui prennent naissance à l'endroit où le colon se joint à l'iléon. Le rectum s'élargit à son extrêmité, & forme un réceptacle commun, qu'on a appellé *cloaque*, où se rendent séparément les excréments solides & liquides, & d'où ils sortent à la fois, sans être néanmoins entiérement mêlés. Les parties caractéristiques des sexes s'y trouvent aussi, savoir dans les poules la vulve ou l'orifice de *l'oviductus*, & dans les Coqs les deux verges, c'est-à-dire, les mamelons des deux vaisseaux spermatiques; la vulve est placée au-dessus de l'anus, & par conséquent tout au rebours de ce qu'elle est dans les quadrupedes.

On nomme poulailler l'endroit où les Poules se perchent, & où elles pondent. Il est très-avantageux de le placer près du four, auprès du toit des porcs, ou de quelqu'autre endroit de la basse-cour, qui ne soit exposé, ni aux grands froids, ni aux

chaleurs excessives. Le grand froid engourdit les Poules, les empêche de pondre, & leur cause la goutte; la trop grande chaleur leur occasionne la pépie, des inflammations, la constipation, & souvent les fait mourir.

Le poulailler doit être plus long que large, afin d'y pouvoir poser plus facilement les bâtons sur lesquels les Poules se perchent; on aura soin d'en bien crépir le mur avec de la chaux, & même de le blanchir en dedans & en dehors, pour empêcher les fouines, belettes & autres animaux mal-faisants d'y grimper, & de s'y introduire pour égorger les volailles.

On peut joindre au grand poulailler deux ou trois autres qui se communiquent ensemble, afin que les Poules puissent choisir celui qui leur conviendra le mieux, & qu'elles évitent les coups de bec de celles qui pourroient leur faire la guerre, si elles juchoient toutes ensemble. Les poulaillers auront chacun une petite fenêtre garnie d'une treille de fer ou de plusieurs bâtons aussi serrés les uns contre les autres, pour donner seulement du jour à la volaille, & pour empêcher les bêtes leurs ennemies d'y entrer. Le dedans des poulaillers sera garni de gros bâtons ou perches

ches quarrées, afin que la volaille se tienne mieux ; car la Poule ne courbe pas ses ongles comme d'autres oiseaux pour se tenir sur le montoir. Ces perches ou montoirs sont appuyés contre les murs par leurs extrêmités, & il faut les assujettir de maniere qu'elles soient fermes. Elles doivent être élevées au moins d'un pied & demi au-dessus du plancher, en sorte toutefois que les Poules y puissent voler sans effort, ce qui pourroit être cause qu'elles casseroient leurs œufs ; si on étoit obligé d'y placer des perches fort haut, il faudroit mettre une espece d'échelle, qui leur donne moyen d'y monter facilement ; on mettra aussi alors une échelle en dehors, sous l'ouverture de chaque poulailler, pour en faciliter l'entrée aux Poules, quand elles veulent pondre ou se jucher. Il faut placer aux deux côtés du poulailler, contre les extrêmités des perches, des paniers enfoncés dans le mur, ou qui soient attachés, afin que les Poules y puissent entrer facilement pour y pondre. On garnit ordinairement ces paniers de paille, pour que les Poules y soient plus à leur aise, & qu'elles ne cassent pas leurs œufs en pondant ; mais le foin est plus doux, & peut-être moins sujet aux poux & autres vermines.

Il eſt à propos de planter quelque arbre ou treille auprès du poulailler, pour donner de l'ombre à la volaille pendant les grandes chaleurs de l'été, & pour leur ſervir de retraite, en cas que le milan ou quelqu'autre oiſeau de proie voulût les inquiéter. On tiendra le poulailler ouvert pendant le jour, afin que l'air s'y renouvelle & chaſſe la mauvaiſe odeur de celui de la nuit, ce qui contribue beaucoup à la ſanté des Poules.

On place auprès du poulailler un fumier préparé de cette maniere : on prend du terreau, dont on remplit un trou creuſé exprès en pente, pour que l'eau ne croupiſſe pas; on l'arroſe de ſang de bœuf, ſur lequel on jette un peu d'avoine, & on mêle bien le tout avec un râteau; bientôt le terreau ſera rempli de vers, qui ont une vertu particuliere pour engraiſſer la volaille; on ouvre cette verminiere, l'on n'y laiſſe gratter les Poules que lorſque les vers y fourmillent, & on ne l'ouvre que par un endroit pour en tirer avec trois ou quatre coups de bêche les vers qu'on veut abandonner à la volaille; on fait les verminieres l'été, & on s'en ſert l'hiver. Pour les garantir, on les couvre de gros buiſſons, qu'on charge avec de groſſes pierres, & pour hâ-

ter la formation des vers, on mêle avec le terreau des tripailles de brebis, &c.

L'Auteur du *Gentilhomme Cultivateur* rapporte, d'après un Auteur célebre, la construction d'une verminiere singuliere, avec laquelle, selon cet Auteur, on peut à peu de frais nourrir une grande quantité de volailles; cette verminiere ne differe néanmoins que très-peu de celle dont nous venons de parler; les quatre côtés en doivent être égaux; elle doit avoir quatre pieds de profondeur, sur un terrein un peu incliné, pour que les eaux qui peuvent être en-dessous s'épanchent, & qu'elles n'y croupissent pas; si le terrein est de niveau, on l'éleve avec de la terre; on le ferme tout autour d'une bonne muraille bien maçonnée, de la hauteur de trois à quatre pieds; on met au fond de cette fosse creusée, ou cette élévation, quand le terrein est de niveau, une couche de paille de seigle hachée bien menu, de l'épaisseur de quatre pouces ou d'un demi-pied : sur cette couche on fait un lit de fumier de cheval ou de jument tout récent, que l'on couvre de terre légere, & bien divisée & ameublie, sur laquelle on répand du sang de bœuf ou de chevre, du marc de raisin, de l'avoine & du son de froment,

le tout bien mêlé ensemble. Ces premieres couches faites, on les répéte alternativement dans le même ordre; on ajoute seulement, quand on est parvenu à la moitié de la fosse, des intestins de moutons, de brebis & d'autres bêtes. Enfin on recouvre, quand la fosse est plus qu'aux trois quarts remplie, toutes ces matieres avec de fortes broussailles, qu'on charge de grosses pierres pour que les vents ne puissent pas les emporter, ni déranger, & que les Poules ne puissent y aller gratter ou béqueter. La premiere pluie qui survient, fait pourrir cette composition, & par ce mêlange on obtient une quantité prodigieuse de vermine, qu'on doit bien ménager, & qu'il ne faut distribuer aux Poules que par ordre, de peur que la verminiere ne se trouve bientôt ravagée. En la bâtissant, on laisse une porte à l'Orient ou au Midi, que l'on ferme avec de la pierre seche jusqu'en haut; c'est par cette porte qu'on entame la verminiere, en ôtant de ces pierres qui sont sur le haut; trois ou quatre coups de bêche suffisent pour en tirer la nourriture de toute la journée, on jettera ce qui est resté de la journée précédente dans la fosse ou fumier, c'est le meilleur & le plus substantiel de tous les engrais; il est à observer

qu'il faut placer la verminiere dans un lieu chaud & à l'abri des vents.

M. Dupuy - d'Emportes, Auteur du *Gentilhomme Cultivateur*, n'approuve pas les verminieres, il y trouve même beaucoup d'inconvénients : il prétend ſur-tout que les Poulets qui s'en nourriſſent ſont de mauvais goût, que leur chair ſent toujours les entrailles, & que les œufs ont même un goût déſagréable ; c'eſt pour cette raiſon qu'il voudroit qu'au cas qu'on ſe ſervît de verminiere, qu'on n'en mangeât la volaille qu'après lui avoir preſcrit un régime particulier, quinze jours ou trois ſemaines auparavant.

On obſervera de ne pas garder plus de Poules qu'on n'en peut nourrir. Pluſieurs perſonnes s'imaginent qu'il ne s'agit que d'avoir beaucoup de Poules, ſans pourvoir à leur nourriture ; mais elles ſe trompent ; une petite quantité à laquelle on ne laiſſe point manquer de grain, donne plus de profit qu'une grande quantité qu'on laiſſe jeûner, ou qu'on ne fait vivre que de ce qui peut ſe trouver dans la cour.

L'heure la plus propre pour donner à manger aux Poules, eſt toujours autant que faire ſe peut, lorſque le ſoleil ſe leve, & le ſoir un peu avant que le ſoleil ſe cou-

che; on pourra même encore leur donner quelque chose sur le midi. Mais on pourra se dispenser de leur donner à manger dans le temps de la moisson, & lorsqu'on bat dans la grange, parce que les Poules trouvent pour lors assez de quoi vivre sans qu'on se donne cette peine, pourvu seulement que la neige ne couvre point la terre. On les fait rentrer au poulailler sur les cinq à six heures du soir en été & dès trois heures en hiver.

Pour les nourrir, on amasse toutes les criblures & les vannures des grains qu'on a soin de serrer; on leur entremêle quelquefois cette nourriture avec de l'herbe ou de la laitue qu'on hache, du fruit qu'on dépêche, ou d'autres choses selon la saison, ou du son trempé dans de l'eau. Lorsqu'on veut échauffer les Poules, de façon qu'elles puissent pondre beaucoup pendant l'hiver, on leur donne de l'avoine pure, du bled de farrasin ou du chenevis. Un vrai moyen pour bien nourrir la volaille, c'est de faire provision de marc de raisin qui reste dans la cuve après qu'on en a coulé le vin, & de le bien mêler avec du son; on fait un creux en terre, on met par lit & par couche le marc & le son & par-dessus un lit de terre grasse, ensuite un de marc mêlé avec du son, ce qu'on continue de la sorte jus-

qu'à la derniere couche; on peut aussi donner aux Poules de l'ivraie, du maïs, des vers, de la pâtée de viande, de l'orge, quelquefois même des vesces; mais une excellente nourriture pour ces animaux, c'est de conserver une partie des eaux de lavure de la cuisine, les croûtes & les miettes qui tombent à terre ou qui restent sur la table pendant le repas des ouvriers & des gens de la ferme; on rassemble tous les débris des herbages & des légumes qu'on emploie dans la cuisine. On met toutes ces différentes substances dans un chauderon que l'on remplit des lavures des assiettes, on fait bouillir le tout jusqu'à une certaine consistance, avec du son, tantôt d'orge, tantôt de seigle, tantôt de froment, & on leur donne de ce mêlange le matin, & sur le midi une petite poignée de grain par Poule; le millet commun, le chenevis sont pour eux des graines favorites.

Les Poules aiment beaucoup les mûres; il est de la derniere importance de leur procurer cette nourriture; on fera donc très-bien de planter quelques mûriers aux environs de la ferme; il y a aussi une ronce qui porte des especes de mûres noires; elle croît dans les haies, son fruit est excellent pour toutes sortes de volailles; il rend la chair délicate & la graisse blanche.

On fe donnera bien de garde de donner aux Poules le marc, dont on aura exprimé l'huile d'amandes ameres, c'eft un poifon pour elles.

Il convient de donner toujours aux Poules leur nourriture dans le même endroit; & pour qu'elles y mangent commodément, cet endroit doit être uni & à couvert des vents qui leur feroient fouffrir du froid.

Il eft de la derniere importance de donner à manger aux Poules dès le grand matin; l'impatience qu'elles ont en attendant, les porte à faire reffentir les effets de leur colere fur les herbes les plus précieufes qui croiffent dans les jardins, lorfqu'elles y peuvent atteindre, & qu'elles ont l'occafion de pouvoir fortir du poulailler, où l'on a coutume de les tenir renfermées pendant la nuit; les perfonnes qui font dans l'ufage de leur donner à manger aux lieux & aux heures accoutumées, évitent, ou du moins modérent cette perte; après leur avoir donné ce premier repas, on fera bien de remuer & étendre le fumier dans la Cour, & d'y femer un peu de grain, pour occuper les Poules à le chercher, & à gratter le fumier.

Lorfqu'on fait la récolte des œufs que les Poules ont pondus, on en fait une féparation, pour diftinguer les plus frais. On

visitera pendant le jour les paniers où elles pondent, & on y mettra de la paille ou du foin, s'il est nécessaire. A mesure qu'on recueillira les œufs, on les mettra sur de la paille bien propre, dans un endroit vaste & aëré, afin qu'ils ne s'échauffent pas.

Le bon ordre veut que le poulailler soit nettoyé toutes les semaines une fois, qu'on le parfume aussi d'herbes odoriférantes, telles que le thym, la marjolaine ou la lavande, quelquefois même d'encens. C'est une pratique des plus salutaires pour les Poules, que ces sortes de fumigations; elles préservent la volaille d'une infinité de maladies. Il est encore de la derniere utilité de nettoyer & de décrotter, tous les matins, les bâtons sur lesquels les Poules ont passé la nuit. On renouvellera aussi toutes les semaines la paille ou le foin qu'on aura mis dans les nids de Poule, pour en ôter les poux, puces & autres insectes nuisibles à la volaille.

Lorsqu'on veut se procurer des œufs pendant l'hiver, on choisira dans le nombre de Poules qu'on a, celles qui paroissent être les meilleures. Les jeunes Poules pondent plus volontiers dans cette saison que les vieilles. On les mettra dans une chambre séparée; on les y renfermera, de peur que les autres Poules ne viennent dérober

leur nourriture. On fera bouillir pour les Poules ſéparées, de l'orge, qu'on leur donnera chaude & à demi-cuite. L'avoine leur eſt encore très-bonne, de même que toutes ſortes de criblûres de bled; mais ſi on les veut échauffer davantage, on n'aura qu'à leur donner de temps en temps du chenevis; cependant il n'en faut pas faire leur nourriture ordinaire, car les œufs coûteroient plus qu'ils ne vaudroient, ce qui eſt contre l'économie. Le fénugrec, nommé par quelques-uns *dragée des chevaux*, eſt encore bon pour échauffer les Poules en hiver. On aura grand ſoin que la nourriture ne leur manque pas, & que l'eau dont on les abreuvera, ſoit nette & claire. Les tenir proprement eſt encore un point eſſentiel, ainſi que de remuer & changer ſouvent le foin dont on garnit leurs nids.

On perdroit la race des Poules, ſi on n'avoit pas ſoin de les renouveller toutes les années. Pour y réuſſir, on leur fait couver leurs œufs. On peut le faire dès le mois de Janvier, quand elles le demandent. Ces ſortes d'animaux feroient comme les oiſeaux, & feroient alors leurs propres œufs. M. Lothinger a même obſervé, ſi les Chiens, les Renards & nous-mêmes, ne les leur déroboient pas, que leur ponte eſt de quatorze à vingt œufs, qu'elles font

tout de ſuite ſans ſe repoſer. Elles commencent à pondre en Février & Mars, & quelques-unes dès leur premiere année. La ponte de celles d'un an & demi & de deux ans, eſt la meilleure. Quand elles ont quatre ans paſſés, elles ne ſont plus bonnes que pour bouillir au pot. Les Coqs peuvent ſe maintenir juſqu'à ſix; mais il faut qu'ils ſoient robuſtes. Lorſque les Poules ſont bien nourries, elles pondent beaucoup dès le mois d'Avril. Durant leur ponte, il faut leur donner une nourriture abondante, quelquefois de l'avoine ou du fénugrec, pour les échauffer; & ſi on veut qu'elles faſſent de gros œufs, car communément celles qui ſont trop graſſes n'en font que de petits, on mêle & on détrempe de la craie rouge parmi leur mangeaille, & on met de la brique broyée dans du ſon; on la délaie avec un peu de vin & d'eau, & on en fait leur nourriture ordinaire, ou on leur donne, tant qu'elles voudront, de l'orge à-demi cuite, avec de la veſce & du millet.

Leur ponte finie, ce qu'on reconnoît lorſqu'elles commencent à gloſſer, on travaillera à leur préparer un nid dans un lieu retiré, pour que perſonne n'effarouche les couveuſes. On placera ce nid hors de la portée des Chiens & des Fouines. Quel-

ques Fermieres ont attention de mettre un morceau de fer au fond de chaque nid, pour empêcher, à ce qu'elles disent, en cas qu'il vienne à tonner, que les œufs ne se troublent, en sorte qu'ils ne produiroient rien. Sur le fer, on arrange du foin plutôt que de la paille, parce qu'il est plus chaud, & on pose bien doucement les œufs sur ce foin, pour ensuite les couvrir de la Poule qui glossera, & qu'on aura vu garder deux ou trois jours le nid. Il sera à propos de parfumer le nid de temps en temps.

Quoique toutes les Poules, après leur ponte, glossent, & gardent quelque temps leur nid, ce qui est une marque qu'elles veulent couver; cependant, pour ne pas perdre son temps & sa peine, on fera un choix, en rejettant, malgré ces indices, toutes celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paroissent farouches, & celles qui ont de trop longs ergots. Les unes sont sujettes à abandonner leurs œufs dans le temps qu'elles les ont à moitié couvés, ou, les ayant couvés jusqu'à avoir des Poulets, elles les quittent trop tôt, ce qui fait que bien souvent il n'en reste que fort peu; les autres cassent leurs œufs, en marchant trop rudement dessus, ou tuent leurs Poulets pour la même cause. Les meilleures

Poules pour couver, sont celles qu'on nomme *franches*, c'est-à-dire, celles qui ne prennent l'épouvante de rien, & qu'on peut lever du nid, pour leur donner à manger, sans qu'elles s'effarouchent. On les choisira aussi d'une complexion qui marque beaucoup de force, & d'un naturel fort éveillé.

Les Poules étant nourries de la maniere que nous avons indiquée pour les faire pondre, ne manqueront pas aussi de couver de bonne heure; & comme le plutôt est souvent le meilleur, pour avoir des premiers Poulets, on aura soin, dès qu'on entendra glosser les bonnes couveuses, de leur préparer des nids, afin que les Poulets, devenus grands avant l'été, puissent être chaponnés avant le premier Juin, ce qui est le véritable moyen d'en avoir de beaux, ainsi que de jeunes Poules, qui commenceront à pondre de bonne heure.

On est dans l'habitude de mettre près des Poules couveuses, leur nourriture, pour ne pas les obliger de sortir de dessus leurs œufs, de peur qu'ils ne se refroidissent; cependant on n'agira ainsi qu'avec celles qui sont les moins attachées à leurs œufs; encore fera-t'on toujours bien de les lever, pour leur faire prendre l'air, comme une

chose qui leur est très-nécessaire. On fera même très-bien de les lever toujours pour leur donner à manger, d'autant plus encore qu'il se trouve des Poules qui ne mangent jamais dans leur nid. On ne touchera aux œufs qu'une ou deux fois, après qu'ils auront été mis sous la Poule, & ce sera pour les tourner, supposé que la Poule ne le fasse pas, afin qu'ils se puissent échauffer également. Les manier davantage, par l'impatience qu'on a de voir les Poussins éclos, c'est bien souvent tout perdre. On marquera le jour qu'on aura mis couver la Poule, pour ne pas se tromper sur le temps que ses petits doivent éclorre. La couvée dure dix-neuf à vingt-un jours. Nous entrerons dans des détails plus circonstanciés sur ces objets, aux articles *Œufs* & *Poulets*; nous allons actuellement parler des maladies des Poules, qui sont également propres aux Coqs, aux Poulardes, aux Poulets, & généralement à toute la volaille.

La maladie à laquelle la jeune volaille est la plus sujette, est la pépie. La disette ou la mal-propreté de l'eau en est souvent la cause. Quand les Poules manquent d'eau, l'humidité naturelle de la bouche se durcit au bout de la langue, & forme cette espece

d'écaille que l'on appelle pépie, & qui n'est qu'une pellicule racornie, qui les empêche de manger. Lorsque l'eau est mal-propre, elle est chargée de particules nitreuses & corrosives, qui dessèchent cette même humidité, d'où doit s'ensuivre nécessairement le même accident. On ne sauroit croire, par exemple, combien l'eau de fumier est préjudiciable à ces animaux; ils n'y ont recours qu'à défaut d'autre. On leur donnera, pour y obvier, sous l'angard, ou auvent, une eau qu'on aura soin de renouveller tous les jours. Il est très-important d'observer à temps les Poules attaquées de cette maladie, parce que le remede en est pour lors facile.

On prend la Poule malade, on en assujettit le corps avec ses jambes & l'on appuie le pouce gauche à un angle du bec, & l'index à l'autre; on lui ouvre par ce moyen le bec, ensuite on gratte légerement la pellicule avec l'ongle ou une aiguille; on l'arrache & on la sépare de la langue, que l'on mouille après l'opération d'une goutte de vinaigre, ou d'un peu de salive; quelques-uns y mettent un grain de sel marin. M. Dupuy-d'Emportes préfere une goutte de lait bien butyreux; on en oint l'extrêmité de la langue, qui,

comme on ſe l'imagine, eſt très-ſenſible, & on ne donnera à boire à l'animal au moins d'un quart-d'heure.

La ſeconde maladie des Poules, dont nous ferons mention, eſt l'inflammation qui ſurvient au croupion. Cette maladie eſt une petite tumeur enflammée qui ſe place à l'extrêmité du croupion. Toutes les volailles qui en ſont affectées, ont le plumage hériſſé, & languiſſent. Ce ſymptôme eſt le plus caractériſtique de cette maladie, il n'y a aucun équivoque à craindre. Quant à la cauſe, elle eſt très-aiſée à indiquer; ce ne peut être autre choſe qu'un ſang épaiſſi qui communique ce défaut à la lymphe; auſſi l'animal eſt-il toujours échauffé dans ce cas, & la maladie précédée de la conſtipation.

Voici actuellement la méthode qu'on peut employer pour la guérir; on cherche d'abord cette enflure, on l'ouvre avec un couteau bien tranchant; on ſerre latéralement la plaie avec les doigts, & l'on fait ſortir toute la matiere, enſuite on la lave avec du vinaigre bien chaud, & l'on peut être aſſuré de la guériſon. Il y a des femmes qui ſe contentent de l'ouvrir avec une aiguille; cette méthode eſt très-pernicieuſe, parce que la matiere ne trouvant point relativement

lativement à sa quantité & à son épaisseur une issue assez libre, séjourne, cave en dedans, & très-souvent carie l'os, ce qui entraîne le dépérissement de l'animal.

Il faut encore observer que la coction de la matiere soit faite, autrement l'opération devient trop douloureuse & la cure trop longue. M. Dupuy-d'Emportes prétend que l'eau-de-vie tempérée d'autant d'eau tiede, doit avoir la préférence sur le vinaigre, d'autant que celui-ci crispe trop par son âcreté les levres de la plaie.

On fera bien de tenir pendant quelques jours les animaux auxquels on a fait cette opération, à un régime rafraîchissant, c'est-à-dire, de leur donner de la verdure, telle que de la laitue, du son d'orge, & du seigle bouilli dans une suffisante quantité d'eau; en suivant exactement cette méthode, on est sûr de ne point perdre de volaille.

La troisieme maladie de la volaille est le cours de ventre; cette maladie est occasionnée par une trop grande quantité de nourriture humide. Quand elles en sont attaquées on fera bien de leur donner pendant quelques jours des cosses de pois après les avoir fait tremper auparavant dans de l'eau bouillante, & quand on ne parvient pas à suspendre le flux par ce régime, on

fera bien d'y ajouter un peu de racine de tormentille réduite en poudre. Ce remede eſt preſqu'infaillible. Cependant celui de tous qui produit le plus prompt effet, eſt la raclure de corne de cerf impalpable ; on en met infuſer une pincée dans du bon vin rouge, & on en donne ſept à huit gouttes le matin, & autant le ſoir ; mais pour faire uſage de ce remede, il ne faut pas que le cours de ventre ſoit occaſionné par une indigeſtion ; il deviendroit pour lors funeſte à l'animal ; auſſi ne doit-on l'adminiſtrer ni le premier, ni le ſecond jour, parce que les indigeſtions peuvent durer autant, mais ſeulement le quatrieme & le cinquieme, parce qu'alors on peut être ſûr que l'animal eſt attaqué d'un cours de ventre.

La maladie contraire à celle dont nous venons de parler eſt la conſtipation ; on peut l'attribuer à une trop grande quantité de nourriture ſeche & échauffante, les criblures de bled, par exemple, l'avoine, le chenevis, la graine de ſpergule, continuées trop long-temps à la volaille, la rendent ſujette à cette maladie ; on la guérit en donnant à la volaille pendant long-temps du pain trempé dans du bouillon de tripes ; mais il arrive quelquefois que le mal ne cede point à ce remede ; il faut pour lors

avoir recours à l'écume du pot, que l'on ôte avec l'écumoire; on y ajoute un peu de farine de seigle & de la laitue hachée bien menu; on fait bouillir un peu le tout ensemble; & on le donne pour régime. Mais si le mal opiniâtre se refuse encore à ce remede, on aura pour lors recours à deux onces de manne, qu'on délaiera dans la composition précédente, & on lui donne pour cet effet un peu plus de liquidité; on y met tremper du pain, la volaille en mange, & l'expérience prouve qu'il ne se trouve aucune constipation qui ne se dissipe par ce régime.

Les Poules sont encore sujettes à une autre maladie, qui est le mal des yeux: on en distingue de deux sortes, *l'ophtalmie* ou *inflammation*, qui provient d'une grande chaleur intérieure, & qui reconnoît souvent pour cause le trop grand usage du chenevis & d'autres graines aussi échauffantes & la *fluxion catarreuse*, qui est occasionnée par une nourriture trop humide, ou par la qualité de l'air, qui dans certains temps est si humide & si chargé de brouillards, que les hommes en sont même incommodés. Dans le premier cas, il faut faire usage d'un collier fait avec de l'alun & de l'eau de plantain. M. Hall dit avoir employé avec beaucoup de succès le mê-

lange ſuivant dans de pareils cas; prenez par quantité, égale de l'herbe qu'on appelle *éclaire de lierre terreſtre* & *d'anchuſe;* exprimez-en bien le ſuc; lorſque vous en aurez une chopine, vous y ajouterez quatre cuillerées de vin blanc, frottez-en ſoir & matin les yeux de l'animal.

Dans le ſecond cas il faut avoir recours à l'eau-de-vie, mêlée avec égale quantité d'eau, en frotter matin & ſoir les yeux de l'animal, avoir attention de lui donner pour nourriture des graines échauffantes, telles que celles de ſpargule & des criblures de froment, & tous les matins du ſon de froment bouilli dans les lavures de vaiſſelle; & quand ce régime ne ſuffit pas, on aura recours au remede ſuivant.

Prenez un peu de manne, une pincée de rhubarbe de Moines; pétriſſez bien le tout enſemble avec une ſuffiſante quantité de farine de ſeigle, ſur laquelle vous laiſſez tomber neuf ou dix gouttes de ſirop de fleurs de pêcher; donnez à ce mêlange la conſiſtance & la forme de pilules de la groſſeur d'un pois; faites-en avaler deux le matin & deux le ſoir. On aura ſoin de frotter deux fois par jour les yeux avec le premier collyre indiqué, & l'animal ſe trouve guéri radicalement.

Cet animal eſt attaqué d'une vermine

particuliere qui le tourmente beaucoup, lorsqu'on n'a point l'attention de le tenir proprement. Quant à celle qui inquiéte la volaille & altére considérablement sa santé, elle n'est occasionnée que par une eau malpropre, ou par les ordures qu'on laisse vieillir dans le poulailler.

Lorsque la volaille en sera attaquée, on fera bouillir la quatrieme partie d'une livre d'ellébore blanc dans quatre pintes d'eau jusqu'à réduction d'une pinte & demie; on passera cette liqueur à travers un linge, & on ajoutera une once de poivre & une demi-once de tabac grillé. On lavera avec ce mêlange l'animal, qui, après deux ou trois bains de cette espece, se trouve radicalement guéri.

On remarque souvent sur le corps de la volaille de petites tumeurs ulcéreuses, qui la font languir. Lorsqu'on voit une Poule abattue, & qui a son plumage hérissé, c'est le symptôme caractéristique de cette maladie; elle n'est occasionnée le plus souvent que par une mauvaise nourriture, ou par une eau de mauvaise qualité. Il faut avoir recours, pour la guérison, au remede suivant : faites fondre ensemble une égale quantité de résine, de beurre, de goudron, faites-en un onguent, dont vous frottez la partie affectée, après cependant l'avoir

délayée avec du lait chaud, coupé d'une égale quantité d'eau : deux ou trois pansements sont pour l'ordinaire suivis de la guérison.

Le catarre est une fluxion, ou une espece de distillation d'humeurs qui attaque les Poules lorsqu'elles ont été pendant long-temps exposées au froid, ou quand elles se sont trouvées trop long-temps au soleil. Il est aisé de connoître quand les Poules sont attaquées de ce mal ; elles reniflent fréquemment, & ont un râlement qui leur cause souvent une espece de mouvement convulsif ; elles s'efforcent de repousser la matiere âcre qui leur tombe dans le gosier, & en effet elles l'expectorent quelquefois, mais jamais suffisamment pour se guérir. Si l'on prend bien garde à la matiere qu'elles chassent dehors en toussant, on verra que c'est une matiere âcre & purulente, qui, par le séjour qu'elle a fait dans le gosier, a acquis, de transparente qu'elle étoit d'abord, cette espece de consistance & de couleur qui constituent le pus. D'autres symptômes accompagnent encore cette maladie ; les Poules sont dégoûtées & ne mangent qu'avec repugnance. Pour les en guérir, il faut prendre, dit Liger, une petite plume, avec laquelle on leur traverse les naseaux, pour faciliter l'écoulement des humeurs;

& lorsque la fluxion se jette, comme il arrive quelquefois, sur les yeux ou à côté du bec, & s'il s'y forme une tumeur, il faut l'ouvrir, & faire sortir la matiere, bien déterger la plaie avec du vin chaud, & mettre ensuite un peu de sel, qui soit aussi broyé qu'il est possible.

Les Poules sont, ainsi que tous les animaux, sujettes à l'ophtamie, ou inflammation des yeux. Nous en avons déja parlé plus haut, en parlant du *mal des yeux*. Cette inflammation leur cause souvent une douleur si vive dans cette partie naturellement délicate, qu'elles ne peuvent ni manger ni boire. Il n'y a point de remede plus sûr contre cette maladie, suivant M. Dupuy-d'Emportes, que de leur bassiner les yeux avec de l'eau de pourpier, ou avec du lait de femme, ou bien avec du blanc d'œuf, que l'on agite & fouette avec un morceau d'alun. On peut encore leur laver cette partie avec du vin éventé. Comme cette maladie n'a pour cause qu'une lymphe trop âcre & chargée de sels, qui rongent & picottent les yeux, il faut, pour détourner la cause morbifique, pendant que l'on applique l'une ou l'autre des recettes ci-dessus prescrites, tenir le ventre libre par un régime de son de seigle, de poirée hâchée menu, & d'un peu de manne; & pour que l'animal

puiſſe réſiſter aux évacuations, il faut de temps en temps lui donner un peu de millet, qui ſert à éguiſer ſon appétit. Pour la boiſſon, on donne de l'eau, dans laquelle on jette un peu de poivre pilé. Cette recette eſt excellente contre la conſtipation.

La taye eſt encore une autre maladie des Poules. Elle n'a d'autres cauſes que celle de l'inflammation, par conſéquent les remedes preſcrits contre cette maladie, peuvent avoir le même ſuccès contre celle-ci. On ajoute ſeulement l'uſage des drogues qui ſont propres à briſer & atténuer cette humeur, telles que le ſucre candi, l'urine ou l'alun, qui en effet ſont les vrais ſpécifiques. Il ſe trouve des Fermieres qui ſe ſervent du ſel ammoniac & de miel, mêlés enſemble en parties égales. Il y en a auſſi qui enlevent la cataracte avec la pointe d'une aiguille. Cette méthode eſt la plus ſûre; mais il faut beaucoup d'adreſſe & bien de l'attention à aſſujettir la tête de l'animal, afin qu'il ne faſſe aucun mouvement pendant l'opération. Il faut, après y avoir procédé, humecter l'œil avec du lait de femme, pour que l'impreſſion ſubite de l'air ne l'attriſte point. Il feroit même à propos, dès que l'opération eſt faite, de mettre la Poule dans un endroit obſcur, après lui avoir introduit dans le bec, &

fait avaler quelques boulettes composées de poivre hâché, de son de seigle & de millet, mêlés ensemble, jusques à la consistance de pilules, & de l'y tenir jusques au lendemain, lui donnant peu à peu du jour jusques à ce qu'enfin la lumiere ne lui fît plus d'impression violente. Le troisieme jour après l'opération, on n'a plus rien à craindre.

La volaille est encore très-sujette à l'éthisie ou phthisie. Cette maladie est, pour l'ordinaire, précédée de l'hydropisie; la cause est, ou dans le gésier ce qui approche beaucoup de l'hydropisie de poitrine, à laquelle les hommes qui en sont attaqués échappent rarement; ou elle est dans les intestins, ou enfin dans les vaisseaux cutanés. Dans le premier cas, cette maladie, si dangereuse pour les hommes, est très-curable dans les Poules. Il suffit de leur donner pour toute nourriture, de l'orge bouillie, mêlée avec de la poirée, & pour boisson, du suc de cette même plante avec un quart d'eau commune. Dans le second cas, on emploiera le même remede; mais, pour ce qui est du troisieme, l'animal se trouve sans ressource, parce que toutes les parties vitales se trouvent insensiblement en défaillance.

La galle est une maladie fort commune

aux Poules. On reconnoît qu'elles en font attaquées, quand les plumes leur tombent hors le temps de la mue. Pour les guérir, il faut les rafraîchir en leur faifant manger des feuilles de laitue, de bette & de choux, hâchées menu, & mêlées avec du fon détrempé dans un peu d'eau. Il faut auffi leur fouffler avec la bouche, du vin chaud fur la partie affectée, & la faire fécher auffi-tôt ou au foleil ou au feu. On continuera ces foins jufques à parfaite guérifon.

On dit que les Poules ont la goutte, lorfque leurs jambes fe trouvent roides, quelquefois enflées, & lorfque ces oifeaux ne peuvent marcher à l'ordinaire, ou même fe tenir fur les perches dans le poulailler. Pour les en garantir, il faut tenir le poulailler bien net, & empêcher que les Poules ne marchent dans leur fiente, parce qu'elle pourroit s'attacher à leurs pieds & leur caufer ce mal. Il faut auffi faire en forte qu'elles ne foient point expofées au froid, qu'elles ne couchent jamais dehors, que le poulailler foit affez chaud, & même parfumé de temps à autre en hiver.

Pour guérir la goutte aux Poules, il eft très-bon de leur frotter les jambes avec de la graiffe de Poule, ou, à fon défaut, avec du beurre frais.

La plupart des oiseaux sont sujets au mal-caduc, entr'autres, les Poules. Ce mal les rend lourdes, presque immobiles, les maigrit extrêmement, les empêche de manger, les jette quelquefois dans des especes de convulsions violentes, & leur cause souvent la mort. On ne connoît point de remede plus propre à ce mal, que de leur rogner les ongles, & les arroser de vin. Il faut encore les nourrir d'orge bouillie, pendant sept ou huit jours, puis les purger avec des feuilles de bettes & de choux, & leur donner ensuite, pendant deux ou trois jours, du grain de froment tout pur; après quoi on pourra les remettre dans la cour avec les autres. Au reste, on en guérit difficilement. On se gardera bien de leur donner pour lors du chenevis. On prétend encore que le seigle nouvellement cueilli, quoique mûr, porte beaucoup à la tête des Poules.

La mue est une maladie commune à tous les oiseaux. Les Poulets y sont spécialement sujets, lorsqu'ils sont encore petits. Ils sont pour lors tristes & mornes; leurs plumes se hérissent; ils secouent souvent de côté & d'autre celles de leur ventre, pour les faire tomber, & les tirent avec leur bec, en se grattant la peau. Ils mangent peu, quelques-uns même en

meurent, principalement les tardifs, qui ne muent que dans le temps des vents froids de Septembre ou d'Octobre, tandis que ceux qui muent dès la fin de Juillet s'en tirent bien, parce que la chaleur contribue à la chûte de leurs plumes, & à en reproduire de nouvelles. Ceux-ci même ne perdent pas toutes leurs plumes, & celles qui ne tombent pas la premiere année, tombent dans la suivante.

Pour les garantir des périls de la mue, il faut les faire jucher de bonne heure, & ne les point laisser sortir trop tôt le matin, à cause du froid; les nourrir de millet ou de chenevis; faire fondre un peu de sucre dans l'eau qu'ils boivent; arroser leurs plumes avec du vin ou de l'eau tiédie dans la bouche en la soufflant sur eux.

Lorsque les Poules ont pris une nourriture qui les échauffe trop, leur jabot s'enfle, & est plus gros que de coutume. Il y paroît des veines rouges, qui proviennent de la maigreur de l'estomac; elles se hérissent, & rejettent la nourriture en la béquetant. Ce sont là les indications d'une autre maladie des Poules, qu'on nomme *mélancolie*. Pour guérir cette indisposition, il faut piler de la graine de mélon, & la mêler avec un peu de millet, ou bien hâcher menu des feuilles de bettes ou de laitue, qu'on mêlera avec du

ſon détrempé dans de l'eau où l'on aura fait fondre un morceau de ſucre. Il faut les nourrir avec cette mangeaille, de deux jours l'un, pendant une ſemaine, ou même plus long-temps s'il eſt néceſſaire. Il faut auſſi mettre un peu de ſucre dans l'eau qu'on leur fera boire, & commencer par leur ôter l'avoine ou le chenevis.

Quant aux fractures des jambes qui peuvent ſurvenir aux Poules, il ne faut point avoir recours à l'art, mais laiſſer agir la nature. On mettra ſeulement la Poule dont la jambe eſt rompue, ſous une mue, on lui donnera bien à manger & à boire, & on ne laiſſera aucun bâton ſur lequel elle puiſſe ſe percher, parce qu'elle pourroit s'appuyer ſur la jambe caſſée, ce qui empêcheroit ou retarderoit beaucoup la guériſon. On la laiſſera tranquille, & on fera en ſorte que rien ne l'oblige à ſe donner du mouvement. C'eſt par cette raiſon, qu'on la mettra dans une chambre où l'on entre peu. On ſe donnera ſur-tout de garde de vouloir aider la nature, en liant ou empaquetant la jambe; cela donneroit lieu à quelque inflammation ou apoſtume.

Quand une Poule eſt trop graſſe, on l'amaigrit en mettant de la craie dans ſon eau, & de la poudre de brique détrempée parmi ſon manger; & s'il lui ſurvenoit un

cours de ventre, on lui donnera pour premiere nourriture du blanc d'œuf rôti, après l'avoir fait durcir. On le mêlera bien avec le double de raifins fecs bouillis. On pourra piler le tout enfemble.

Avant de paffer aux propriétés de la Poule, nous allons rapporter les différentes manieres de l'engraiffer, pour pouvoir en tirer une nourriture plus exquife, propre à être fervie fur nos tables.

1°. On les enferme dans une chambre où le grain ne leur manque point, de même que l'eau. Les meilleurs grains font l'orge & le froment, avec un peu de fon bouilli qu'on leur donne de temps en temps.

2°. Une autre maniere d'engraiffer la volaille, eft la fuivante. Elle exige, à la vérité, un peu plus de foin; mais elle eft beaucoup plus profitable. On prend indifféremment dans la baffe-cour, quelque volaille que ce foit, Chapons, Poules, &c. & avant de les mettre dans les épinettes, qui eft une loge faite exprès, où la volaille eft fort à l'étroit & chacune féparée des autres, on leur plume la tête & les entre-cuiffes, parce qu'on prétend que ces plumes attirent à elles trop de fubftance, & que conféquemment tout le corps en profite moins. On place ces épinettes dans un endroit chaud & obfcur. On prétend

que le grand air, qui pénétre au dedans du corps par l'organe des yeux, ſubtiliſe trop la ſubſtance, & que celui-ci venant à ſe diſſiper, profite moins aux animaux. On leur creve même encore les yeux; & en effet, plus ces animaux ſeroient en mouvement, plus la ſubſtance de la nourriture qu'ils prendroient ſe convertiroit en excréments, plutôt qu'en bonne nourriture, le mouvement ſe trouvant être une des principales cauſes de la digeſtion.

On aura de la farine de millet, d'orge ou d'avoine; on en compoſera une pâte qu'on leur fera avaler par morceaux deux ou trois fois le jour. Dans le commencement, on ne leur en donnera que peu, & de jour en jour on leur en fera prendre de plus en plus, juſques à ce que ces oiſeaux y ſoient entiérement accoutumés. Après quoi on les obligera d'en avaler autant qu'ils en peuvent prendre.

Lorſqu'on voudra les remplir de cette pâte, on ne manquera point de leur manier d'abord le jabot, afin que ſi on le trouve entiérement vuide, on ne craigne pas de leur donner à manger; au lieu que ſi on s'appercevoit que la digeſtion ne fût pas encore faite, on attendroit que la nature eût fait ſes fonctions, ſans quoi ce ſeroit perdre ſon temps; la trop grande

abondance de nourriture prise coup sur coup, étouffe la chaleur naturelle, qui, n'étant ni assez abondante, ni assez forte pour cuire l'aliment, ne se tourne qu'en crudités, au lieu de se convertir en bonne nourriture. Toutes les fois qu'on fait prendre de cette pâte à ces animaux, il faut en tremper les morceaux dans l'eau, pour que cela leur serve de mangeaille & de boisson, car on ne leur donne point à boire. Si on trempe ces morceaux dans du lait, la volaille en est plus blanche & plus délicate. On peut encore, si l'on veut, de crainte de la vermine, les plumer jusques sous les ailes, pour que leur fiente ne puisse s'y attacher, & pour nettoyer plus facilement le petit espace que ces oiseaux occupent dans les épinettes; on les ôte pour un peu de temps; il faut pour lors les laisser promener, & pendant ce temps ils s'épluchent avec leur bec, de ce qu'ils peuvent sentir qui les incommode.

3°. La société d'Agriculture d'Alençon dit que, pour bien engraisser la volaille, il faut mêler tous les jours dans ce qu'on lui donne à manger le poids d'un liard de graine de jusquiame.

4°. Dans le Pays du Mans, on met les Poules dans une mue; on leur donne à manger trois fois le jour d'une pâtée com-

posée

posée de deux parties de farine d'orge, & d'une partie de bled noir, ou de l'orge moulue ensemble, la farine sassée, & le gros son ôté. On en fait des morceaux un peu plus longs que ronds, de grandeur convenable, on en donne sept ou huit chaque fois; dans quinze jours au plus, elles se trouvent chargées de graisse. Quelques-uns engraissent aussi la volaille en lui faisant avaler du bled de Turquie trois fois par jour, ou en lui donnant à manger de cette graine à son ordinaire & à sa faim.

5°. Dans quelques endroits on prend des orties, feuilles & graines, qu'on cueille & qu'on fait sécher à propos, on les met en poudre, & on les passe par un tamis. Quand on veut s'en servir, on les pêtrit avec du son ou de la farine de froment; on les délaie dans des lavures de vaisselle, ou avec de l'eau chaude, & on en donne à la volaille une fois par jour.

6°. On se sert dans quelques Provinces, pour engraisser les Poulets, d'une pâte faite avec la farine de maïs, ou bled de Turquie, & on y mêle du lait ou du miel. On leur fait avaler les pillules, en leur ouvrant le bec, s'ils ne veulent pas manger; & pour donner meilleur goût à cette volaille, on peut mêler du genievre dans sa nourriture. La chair des Poules en-

graissées dans une mue n'est pas si bonne que quand les Poules engraissent lorsqu'elles sont en liberté; celles-ci sont principalement bonnes en Janvier & Février, & pour lors elles valent des Chapons.

On ne mange guere de Poules que bouillies au pot, à moins qu'elles ne soient encore jeunes, & qu'elles puissent encore être servies, ou comme Poulardes, ou comme Chapons; les Poules de Caux se servent rôties.

Au surplus, la Poule est d'un très-bon suc, pectorale, rafraîchissante, nourrissante, & convenable à toute sorte de tempéraments; mais particulierement aux personnes convalescentes; elle rétablit leurs forces, & fortifie leur estomac; les jeunes Poules ont la chair plus tendre & plus succulente que les vieilles; celles-ci ont la chair dure & de difficile digestion; elle n'est propre qu'aux personnes d'un tempérament robuste, & accoutumées à des exercices violents; cependant elle est fort bonne pour des bouillons; on la préfére même à celle des jeunes, quand il s'agit de faire des bouillons qui nourrissent & fortifient le malade.

On étoit autrefois dans la prévention que l'usage de la Poule, du Poulet & du Chapon, causoit la goutte; deux choses

avoient pu donner occasion à cette erreur populaire. La premiere est, que ces animaux sont sujets à la même maladie, & que par conséquent ils peuvent la communiquer à ceux qui les mangent : mais il s'ensuivroit de là que nous devrions gagner toutes les maladies de chaque animal que nous mangeons, ce qui est contraire à l'expérience. La seconde raison est, que les gens qui menent une vie oisive, qui font grande chere, & qui ne vivent que d'aliments succulents & délicats, comme de Poulets & de Chapons, sont plutôt attaqués de la goutte que les autres; mais ce n'est point parce que ces mêmes gens vivent ordinairement de Chapons & de Poulets qu'ils sont sujets à cette incommodité, c'est plutôt par rapport à leur vie oisive, & aux excès où ils se livrent en toutes sortes de plaisirs; ainsi c'est plutôt leur intempérance qu'il faut en accuser, que les Chapons & les Poulets qu'on met ici en cause mal-à-propos. En effet, s'il étoit vrai que l'usage de ces animaux causât la goutte, nous ne verrions autre chose que des goutteux; car on peut dire qu'il n'y a point aujourd'hui d'aliment plus familier, en tout temps & à toutes personnes jeunes ou vieilles, saines ou malades, & de quelque tempérament qu'elles soient.

H 2

Quant aux uſages de la Poule en Médecine, ils ſont intérieurs & extérieurs; on fait des bouillons & des gelées avec cet oiſeau comme avec le Coq. Ces bouillons ſont rafraîchiſſants, humectants, & fourniſſent une bonne & facile nourriture; auſſi les ordonne-t'on dans la phthiſie, la maigreur & la convaleſcence. Le Docteur Ovelgan rapporte dans les Ephémérides d'Allemagne, année 1744, une obſervation ſinguliere d'une conſtipation de trois ſemaines, guérie au moyen d'un bouillon de Poule. Un homme de conſidération, attaqué de coliques violentes, appella pluſieurs Médecins, qui tenterent en vain de le ſoulager par les bains, les potions huileuſes & les lavements. Enfin voyant que rien ne réuſſiſſoit, & que ſon mal devenoit de jour en jour plus fâcheux, il fut conſeillé d'uſer du remede ſuivant, qui avoit déja réuſſi à pluſieurs perſonnes : on prend une poule, on lui tord le col, & on la fait cuire toute entiere, & ſans la plumer, dans une pinte d'eau. Cette cuiſſon ſe doit faire au bainmarie, dans un vaiſſeau fermé exactement avec de la pâte; on paſſe enſuite par un linge, ſans expreſſion, & l'on prend ce bouillon en trois ou neuf priſes, données à quelque diſtance l'une de l'autre. Le malade dont il s'agit, re-

couvra dès le premier bouillon la liberté du ventre, & en peu de jours fut entiérement rétabli.

On fait sécher & pulvériser la membrane intérieure de l'estomac de la Poule, & on l'emploie de cette maniere, à la dose d'un demi-gros, pour exciter l'urine & pour arrêter le cours de ventre. Quélques Auteurs recommandent cette poudre, pour fortifier l'estomac & aider à la digestion, mais c'est une erreur populaire.

On applique la Poule entiere & encore toute chaude sur la tête dans les fievres malignes & dans les maladies du cerveau, telles que l'apoplexie, la léthargie, la phrénésie & le délire : on la plume sous le ventre, & on l'applique toute entiere sur la région du cœur dans les fievres malignes pétéchiales, accompagnées d'anxiétés & de défaillances; elle attire le venin ou l'humeur morbifique, mais aux dépens de sa vie, car elle meurt bientôt ; & s'il y a beaucoup de malignité dans la maladie, il faut quelquefois jusqu'à trois Poules appliquées successivement pour soulager efficacement le malade ; c'est une observation d'un docteur Allemand.

La graisse de Poule est émolliente, adoucissante ; elle tient le milieu entre celle d'oie & de porc ; elle est un peu moins

pénétrante & acrimonieuſe : on s'en ſert pour remédier aux fiſſures des levres, aux douleurs d'oreilles, & aux puſtules des yeux.

La fiente de Poule a les mêmes propriétés que celle du pigeon; voy. Chap. X du Pigeon, mais cependant dans un degré plus foible. On la recommande contre la colique, la jauniſſe, le calcul & la ſuppreſſion d'urine : la partie blanche de cette fiente eſt la meilleure; la doſe en eſt d'un demi-gros ſoir & matin, quatre ou cinq jours de ſuite, ſoit en bol, ſoit en potion, dans une eau appropriée. Outre cet uſage intérieur de la fiente de Poule, on s'en ſert encore à l'extérieur; on la calcine, & l'on en ſaupoudre les galles humides de la tête qu'elle deſſéche promptement. La partie jaune de cette fiente ſert, ſuivant Schroder, à conſolider les ulceres de la veſſie : on la frit pour cela dans du beurre frais ou de l'huile d'olive; on laiſſe enſuite refroidir le tout, pour en ſéparer les ordures qui ſe précipitent au fond.

1°. Prenez de la partie blanche de fiente de Poule récente, deux ſcrupules; faites-les infuſer à froid pendant douze heures dans un verre de vin blanc, paſſez enſuite le tout par un linge avec une légere expreſſion pour une potion à donner neuf

jours de ſuite, le matin à jeun, dans les contre-coups; le malade reſte au lit pour attendre la ſueur.

2°. Prenez de la partie blanche de fiente de Poule récente trois onces, du beurre frais ſix onces, des feuilles de ſauge & de plantain, de chacune une poignée & demie. Pilez le tout enſemble dans un mortier, & exprimez enſuite fortement l'onguent par un linge clair, ou à la preſſe, c'eſt un excellent remede contre la brûlure; on fait un liniment ſur l'endroit affecté, en le couvrant de feuilles de bettes ou de plantain.

La fiente de Poule eſt très-nuiſible aux chevaux, à ce qu'on prétend; s'il s'en trouve dans le foin, le cheval dans le corps duquel elle paſſera, courra riſque de mourir, ce qui ſe reconnoîtra à ſa fiente, qui ſera mouflée. Le remede eſt de prendre de la nouvelle fiente de Poule, un gros de graiſſe, douze livres de farine d'orge, on mêle le tout avec du vin, & on le fait avaler au cheval, ou bien on lui fait avaler de la ſemence de perſil dix onces, avec une livre & demie de vin & une chopine de miel. On exerce l'animal juſques à ce que le mouvement lui lâche le ventre. S'il arrive que le poil lui dreſſe, on prend des baies de laurier, autant qu'on le juge à propos, une demi-livre de nitre, trois li-

vres d'huile, & autant de vinaigre, dont on le frotte durant trois jours, & on le tient dans un lieu chaud, pour qu'il ne sente pas le froid. On lui fera boire pendant ces trois jours de l'eau fraiche, dans laquelle on mettra tremper des feuilles de figuier sauvage. Ce remede est tiré de *l'Encyclopédie Economique.*

Toute dangereuse que soit la fiente de Poule aux chevaux, les Maquignons ne laissent pas d'en faire usage avec succès dans une espece de colique violente & dangereuse qui arrive aux Chevaux, & qu'ils appellent *tranchées rouges*. Ils choisissent & séparent la partie blanche de cet excrément. Ils en dissolvent une cuillerée dans environ deux livres de lait de vache, & ils font avaler le remede un peu chaud au Cheval malade.

La fiente de Poule s'emploie pour les engrais, de même que celle de Pigeon; les pauvres gens font des lits avec ses plumes.

ARTICLE IV.

De la Poularde.

On donne le nom de Poularde à une Poule à qui on a ôté l'ovaire, pour la rendre grasse & tendre, en même temps que

ſtérile. Cette opération ſe pratique à peu près de même que celle qu'on emploie pour ôter au Coq ſes teſticules. Sa chair eſt ſans contredit plus délicate, plus ſucculente, plus nourriſſante, & d'un goût plus fin, que celle de la Poule & du Poulet. On apprête cette volaille d'une infinité de façons.

La Poularde eſt un aliment ſavoureux, fin, nourriſſant, facile à digérer, & fort ſain. On en peut donner aux perſonnes les plus délicates, & même aux convaleſcents dès qu'ils ont une fois la permiſſion de manger de la viande. Ils prendront par préférence les ailes, & ce qu'on appelle les blancs de l'eſtomac, comme les parties les plus tendres. On leur ſervira cette volaille bouillie ou rôtie ; c'eſt l'apprêt le plus ſain.

ARTICLE V.

Des Œufs.

On donne en général le nom d'œuf à un corps rond qui ſe trouve dans les femelles des animaux, & qui, fécondé par le mâle, produit un autre animal. Les oiſeaux couvent leurs œufs, après qu'ils ſont pondus ; ceux-ci ont beſoin d'un certain degré de chaleur, pour animer

le germe fécondé qui y eſt contenu. Parmi les différentes eſpeces d'œufs ceux dont on ſe ſert communément pour multiplier une baſſe-cour, ſont les œufs de Poules ordinaires, ceux de Poules d'Inde, d'Oie & de Canne; & parmi ceux-ci, il n'y a guere que ceux de Poule dont on faſſe uſage pour les aliments: auſſi ramaſſe-t'on de ces derniers le plus qu'on peut, ſoit pour la nourriture de la maiſon, ſoit pour vendre.

Le poids moyen d'un œuf de poule ordinaire eſt d'environ une once ſix gros. Si on ouvre un de ces œufs avec précaution, on trouvera d'abord ſous la coque, une membrane commune qui en tapiſſe toute la cavité; enſuite le blanc externe, qui a la forme de cette cavité; puis le blanc interne qui eſt plus arrondi que le précédent; & enfin, au centre de ce blanc, le jaune, qui eſt ſphérique. Ces différentes parties ſont contenues, chacune dans une membrane propre; & toutes ces membranes ſont attachées enſemble à l'endroit de ces *chalazæ*, ou cordons, qui forment comme les deux pôles du jaune. La petite véſicule lenticulaire, appellée *cicatricule*, ſe trouve à peu près ſur ſon équateur & fixée ſolidement à ſa ſurface. Bellini, trompé par ſes expériences, ou plutôt par les conſéquences qu'il en avoit tirées, croyoit, & avoit fait croire

à beaucoup de monde, que dans les œufs durcis à l'eau bouillante, la cicatricule quittoit la surface du jaune, pour se retirer au centre; mais que dans les œufs couvés, durcis de même, la cicatricule restoit constamment attachée à la surface. Les Savants de Turin, en répétant & variant les mêmes expériences, se sont assurés que dans tous les œufs couvés ou non couvés, la cicatricule restoit toujours adhérente à la surface du jaune durci; & que le corps blanc que Bellini avoit mis au centre, & qu'il avoit pris pour la cicatricule, n'étoit rien moins que cela, & ne paroissoit en effet au centre du jaune que lorsqu'il étoit ni trop, ni trop peu cuit. Selon les Chymistes, le jaune de l'œuf renferme beaucoup de parties huileuses & un sel acide, volatil, & le blanc contient un acide plus fort, des parties huileuses, & une quantité modérée de phlegme; le jaune a ses principes plus divisés & plus exaltés.

Il est très-facile de rendre raison des accidents qui altérent souvent la forme extérieure de l'œuf. Selon M. de Buffon, l'histoire de l'œuf même & de sa formation suffit pour cet effet. Il n'est pas rare, dit Monsieur de Buffon, de trouver deux jaunes dans une seule coque. Cela arrive, selon lui, lorsque deux œufs également

mûrs, ſe détachent en même temps de l'ovaire, parcourent enſemble *l'oviductus*, & formant leur blanc ſans ſe ſéparer, ſe trouvent réunis ſous la même enveloppe.

Si par quelque accident facile à ſuppoſer, un œuf détaché depuis quelque temps de l'ovaire, ſe trouve arrêté dans ſon accroiſſement, & qu'étant formé autant qu'il peut l'être, il ſe rencontre dans la ſphere d'activité d'un autre œuf qui aura toute ſa force, celui-ci l'entraînera avec lui, & ce ſera un œuf dans un œuf. M. le Cardinal de Luynes, Archevêque de Sens, a fait voir en 1767, à l'Aſſemblée de l'Académie Royale des Sciences, un œuf gros comme une petite noix, trouvé dans un œuf de Poule. Ce petit œuf étoit beaucoup plus ſphérique que celui qui lui ſervoit d'enveloppe, & dans lequel on avoit trouvé le jaune & le blanc comme à l'ordinaire. Il eſt fait mention d'un fait tout ſemblable dans les Actes de Copenhague, année 1679. L'Auteur de l'obſervation ajoute même qu'il avoit vu pluſieurs autres œufs pareils, dont il ne reſtoit que la coque, & dont par conſéquent il n'avoit pu examiner l'intérieur.

On comprendra de même, continue M. de Buffon, comment on trouve quelquefois dans un œuf une épingle, ou tout au-

tre corps étranger qui aura pu pénétrer jusques dans *l'oviductus.*

Il y a des Poules qui donnent des œufs hardés ou sans coque, soit par le défaut de la matiere propre dont se forme la coque, soit parce qu'ils sont chassés de *l'oviductus* avant leur entiere maturité ; aussi n'en voit-on jamais éclore des Poulets : & cela arrive, dit-on, aux Poules qui sont trop grasses. Des causes directement contraires produisent des œufs à coque trop épaisse, & même des œufs à double coque. On en a vu qui avoient conservé le pédicule par lequel ils étoient attachés à l'ovaire, d'autres qui étoient contournés en maniere de croissant, d'autres qui avoient la forme d'une poire, d'autres enfin qui portoient sur leur coquille l'empreinte d'un soleil, d'une Comete, d'une éclipse, ou de tel autre objet dont on avoit l'imagination frappée. On en a même vu quelques-uns de lumineux. Ce qu'il y avoit de réel dans ces premiers phénomenes, c'est-à-dire, les altérations de la forme de l'œuf, ou les empreintes à la surface, ne doit s'attribuer qu'aux différentes compressions qu'il avoit éprouvées dans le temps que sa coque étoit encore assez souple pour céder à l'effort, & néanmoins assez ferme pour en conserver l'impression.

A l'égard de ces prétendus œufs de Coq, qui sont sans jaune, & contiennent, à ce qu'en croit le peuple, un Serpent, ce n'est autre chose, dans la vérité, que le premier produit d'une Poule trop jeune, ou le dernier effort d'une Poule épuisée par sa fécondité même, ou enfin ce ne sont que des œufs imparfaits, dont le jaune aura été crevé dans l'*oviductus* de la Poule, soit par quelqu'accident, soit par un vice de conformation; mais qui auront toujours conservé leurs cordons ou *Chalazæ*, que les amis du merveilleux n'auront pas manqué de prendre pour un Serpent. C'est ce que M. de la Peyronie a mis hors de doute par la dissection d'une Poule qui pondoit de ces œufs. Mais ni M. de la Peyronie, ni Thomas Bartholin, qui ont disséqué de prétendus Coqs ovipares, ne leur ont trouvé d'œufs ni d'ovaires, ni aucune partie équivalente.

Un Fermier m'apporta, dit M. de la Peyronie, plusieurs œufs un peu plus gros que ceux d'un Pigeon, disant qu'ils avoient été pondus par un jeune Coq, qui étoit le seul de sa basse-cour, dans laquelle il y avoit aussi quelques Poules. Il étoit si persuadé de ce fait, qu'il m'assura positivement que, si je faisois éclore quelques-uns de ces œufs, il naîtroit de chacun d'eux

un Serpent ; & pour me perſuader ce qu'il annonçoit, il me dit que je n'avois qu'à ouvrir un de ces œufs, que je le trouverois ſans jaune, & qu'au défaut du jaune, j'y verrois, en petit, mais fort diſtinctement, la figure d'un Serpent. Je fis, continue M. de la Peyronie, l'ouverture de l'un de ces œufs, en préſence de M. le Bon, premier Préſident de la Chambre des Comptes, Aydes & Finances, & de pluſieurs autres Perſonnes. Nous fûmes tous également ſurpris de voir cet œuf ſans jaune, & de voir, au défaut du jaune, un corps qui reſſembloit aſſez bien à un petit Serpent entortillé. Je le développai ſans peine, après en avoir raffermi la ſubſtance dans de l'eſprit de vin. J'en ouvris enſuite quelques autres, que je trouvai, en gros, ſemblables au premier. Toute la différence qui s'y rencontroit, c'eſt que le prétendu Serpent n'étoit pas dans tous également bien repréſenté. J'en ai trouvé quelques-uns dans leſquels on voyoit une tache jaune, ronde, d'une ligne de diametre, ſans épaiſſeur, ſituée ſur la membrane qu'on trouve ſous la coque. Cette tache répondoit à l'extrêmité obtuſe de l'œuf. La différence de ces œufs aux œufs ordinaires, qui ont tous un jaune, donna à M. de la Peyronie la curioſité d'approfondir cette matiere. Étant

très-persuadé que si les œufs avoient été pondus par un Coq, il falloit que celui-ci eût un organe particulier, & que, outre les deux testicules & les deux verges, il eût un ovaire & une trompe, ce qui l'auroit rendu hermaphrodite. Il ouvrit en conséquence le jeune Coq, que l'on prétendoit avoir pondu les petits œufs; & par la dissection qu'il en fit, en présence de M. le Bon, de M. le Comte Marsigli & de M. Chirac, il y trouva deux gros testicules, qui donnoient origine à des vaisseaux de semence bien conditionnés, qui se terminoient, chacun de leur côté, par une petite verge dans le cloaque. Le Coq parut en conséquence très-vigoureux, mais incapable de ponte, par le défaut d'organes. M. de la Peyronie ne laissa pas cependant de faire couver quelques-uns de ces œufs qu'il avoit ramassés. Il les ouvrit après un mois de couvée, & il n'y trouva aucun changement, si ce n'est que le blanc étoit plus divisé & plus fluide qu'à l'ordinaire. Le fermier n'ayant plus de Coq, fut bien surpris de continuer à trouver des œufs semblables à ceux qu'il avoit déja trouvés. Il fut pour lors attentif à découvrir d'où ils venoient. Il s'assura qu'ils étoient pondus par une Poule. Il apporta cette Poule à M. de la Peyronie.

J'apperçus,

J'apperçus, pendant tout le temps que je la gardai, dit M. de la Peyronie, qu'elle chantoit à peu près comme un Coq enroué, mais qu'elle ſautoit avec beaucoup de violence; qu'elle rendoit par le cloaque des matieres jaunes fort délayées, qui reſſembloient à du jaune d'œuf détrempé dans de l'eau, & qu'elle pondoit de petits œufs ſemblables à ceux que j'avois ouverts. Convaincu de ces faits, continue ce Savant, j'en cherchai la cauſe dans les entrailles de la Poule, & je découvris une veſſie de la groſſeur d'un poing, pleine d'eau fort claire, attachée par la racine ſupérieure de ſon cou au ligament qui attache à l'ovaire le pavillon de l'*oviductus*, & par la racine inférieure au centre du méſentere de *l'oviductus*, ce qui étrangloit conſidérablement les deux parties de l'*oviductus*, que cette attache embraſſoit. Leur étranglement occaſionné par cette hydropiſie particuliere. étoit ſi fort, que leur cavité enflée avec violence, n'avoit qu'environ cinq lignes de diametre. Par conſéquent cet œuf ordinaire, tel qu'il eſt en tombant dans la trompe, ne pouvant pas y paſſer ſans la crever, ou ſans crever lui-même le ventre de la Poule, parut rempli d'une liqueur jaune, dans laquelle nageoient de petites concrétions ſemblables à du jaune d'œuf

durci, ce qui formoit une autre espece d'hydropisie assez singuliere. La grosse vessie remplie d'eau étoit la véritable cause de tous ces faits. Lorsqu'un œuf embrassé par le pavillon s'étoit détaché de l'ovaire, & qu'il étoit engagé dans l'*oviductus*, il passoit, quoique avec beaucoup de peine, au-delà du premier étranglement, & ne pouvoit pas passer absolument au-delà du second; 1°. parce qu'il étoit plus grand que le premier; 2°. parce que le blanc de l'œuf l'avoit grossi, l'humeur lui ayant été fournie par les membranes du canal qu'il avoit parcouru. L'œuf engagé entre les deux étranglements, irritoit les membranes du canal qui ne pouvoit le chasser, redoubloit ses contractions, & obligeoit la Poule à se donner de grands mouvements, & à faire de violents efforts, qu'elle exprimoit par des cris qui imitoient le chant d'un Coq enroué. Ces efforts pressoient la vessie pleine d'eau, celle-ci s'appliquoit contre les attaches : & dans le concours de toutes ces différentes forces, l'œuf dont les membranes étoient encore très-minces, qui n'avoit que très-peu de blanc & point de coque, se crevoit; le jaune s'échappoit tantôt dans l'abdomen, tantôt dans la cloaque, selon le côté vers lequel la crevasse répondoit. Le volume de l'œuf étant diminué par la

perte d'une grande partie du jaune, descendoit, malgré l'étranglement, & continuoit son chemin.

Il est à remarquer, c'est toujours d'après M. de la Peyronie, que l'éponge du blanc qui environne le jaune, ne laissoit pas de se remplir, quoiqu'elle fût percée dans l'endroit par où le jaune s'échappoit, & qu'elle marquât par-là de la tension qu'on avoit jugé devoir lui être nécessaire pour son accroissement; malgré cela l'humeur du blanc toujours fournie par les membranes de l'*oviductus*, grossissoit son éponge. A mesure qu'elle augmentoit, elle exprimoit le reste de la liqueur fluide du jaune, qui ne pouvoit résister à cause de son issue, & qui sortoit presque toujours entiérement; il laissoit quelquefois des trous à un des coins de l'œuf, sous la forme d'une tache jaune, il pouvoit se faire aussi qu'il restât une petite portion du jaune ramassé, quoiqu'on n'en ait jamais ouvert où il s'en soit trouvé.

Pendant que le jaune se vuide peu-à-peu, les *chalazæ* se rangeoient différemment, selon l'endroit de la crevasse de l'œuf; si elle se trouvoit à côté d'un *chalazæ*, les cellules des environs du *chalazæ* opposé grossissant, choisissoient l'autre qui se colloit à l'angle obtus de l'œuf, où il trouvoit une moindre résistance, aussi le trouve-t'on souvent collé

à cet endroit plusieurs fois, même ensemble avec la tache jaune. Mais lorsque l'ouverture se faisoit dans un endroit du jaune également éloigné des deux *chalazæ*, ils travailloient de concert à chasser le jaune, & se réunissoient ensuite au centre de l'œuf par le resserrement de la membrane du jaune, au bout de laquelle ils sont fortement attachés, ce qui représente un serpent beaucoup plus entortillé, que lorsqu'il n'y avoit qu'un seul *chalazæ*, après que le jaune étoit entiérement vuidé, & qu'il avoit été suivi de ce qui se trouvoit de plus fluide dans le blanc, son ouverture étoit bien cicatrisée par la viscosité du blanc renfermé dans un corps spongieux, aussi-bien que par les matieres grasses, dont l'intérieur de l'*oviductus* est enduit, & enfin par la matiere de la coque de l'œuf qui se creve au bas de ce conduit. M. de la Peyronie a ramassé de cette humeur, & l'ayant exposée à une douce chaleur, elle a fait une substance semblable à la coque; il y a, selon lui, apparence qu'une portion du blanc s'échappoit avec le jaune, puisqu'il n'y en avoit dans chaque petit œuf qu'environ le tiers de ce qu'on en trouve dans un œuf ordinaire. Il a même trouvé quelquefois la cicatrice de l'ouverture de la membrane par où le jaune s'étoit échappé, si intimement collée à la

partie de la coque qui y répondoit, qu'on n'auroit pu l'en déchirer, ce qui n'arrivoit pas dans tout le reste de la circonférence......

Le Mémoire de M. de la Peyronie est si satisfaisant, qu'on ne peut y ajouter rien de plus; tout se réunit pour démontrer la fausseté de l'opinion populaire à l'occasion des prétendus œufs de Coq, & cependant cette opinion subsiste toujours, & subsistera probablement encore long-temps. MM. Salerne & Arnault de Nobleville rapportent dans leur matiere médicale, qu'ils ont coupé la gorge impitoyablement à un Coq vigoureux & d'une grande beauté, pour avoir été soupçonné d'avoir pondu quatre ou cinq œufs, qu'on n'auroit pas manqué d'écraser sur le champ avec horreur; ces deux Médecins l'ouvrirent, & ils lui ont trouvé deux gros testicules avec leurs dépendances, & tous les visceres parfaitement constitués, comme ils l'avoient présumé d'avance.

Comme les œufs sont d'une grande utilité pour nos aliments & qu'on n'a pas toujours la facilité d'en avoir, on a trouvé le moyen de pouvoir les garder d'un temps à un autre; les plus propres à conserver sont ceux d'Octobre. On prend pour cet effet du son, des cendres; on y met les œufs. On

peut encore les mettre dans un tas de bled, d'avoine, ou de millet, ou tout ſimplement dans des caiſſes de bois, qu'on place dans un lieu froid en été, & dans un lieu chaud en hiver.

La méthode ordinaire des gens de la campagne, pour conſerver les œufs frais, eſt de les mettre dans une terrine ou autre vaiſſeau, & de verſer de l'eau par-deſſus, en ſorte qu'elle ſurnage. On renouvelle cette eau tous les jours, ou au moins tous les deux jours, ou bien on fait cuire les œufs à la maniere ordinaire, comme pour les manger à la coque, enſuite on les garde; & quand on les veut manger, on les fait ſeulement réchauffer dans l'eau; ils conſervent parfaitement tout leur lait, & ſont auſſi frais que s'ils étoient nouvellement pondus. Selon d'autres perſonnes, on fait cuire les œufs à demi, après quoi on les met dans de l'eau fraîche, & on les laiſſe refroidir; on met enſuite dans un baril un lit de ſel & un lit de ces œufs alternativement, prenant garde de les caſſer; & quand on les veut manger, on les met dans de l'eau bouillante hors du feu; on peut auſſi, ſans les faire cuire, les mettre par lits dans un baril avec de la bonne cendre tamiſée; en cas qu'il s'en caſſe quelqu'un, la cendre en bouche auſſi-tôt l'ouverture, & em-

pêche que le reste ne se gâte. D'autres font premierement un lit de sel, puis un lit d'œufs, ensuite une autre couche de sel, & une d'œufs, & ainsi alternativement, sans que les œufs ayent eu aucun degré de cuisson; on conseille encore de mettre les œufs dans la paille de seigle durant l'hiver, & en été dans du son, ainsi que nous venons déja de l'observer; mais il n'est pas moins vrai de dire que la paille ne les empêche pas de se gâter, il est même d'expérience qu'ils s'y échauffent, quoiqu'il fasse froid. Certaines personnes sont dans l'habitude de les mouiller avec de l'eau, puis de les couvrir de sel pilé, ce qui revient à un des moyens proposés par M. de Réaumur; d'autres, avant de les mettre dans la paille ou dans du son, les laissent trois ou quatre heures dans de la saumure tiede.

Il est de fait que, pour conserver longtemps les œufs, & les avoir toujours aussi frais que s'ils venoient d'être pondus, il suffit d'arrêter leur transpiration, en leur ôtant la communication de l'air extérieur; c'est à quoi on peut parvenir par le moyen d'un enduit de vernis, ou en les frottant simplement de quelque matiere grasse, comme huile, beurre, suif, lard, &c. le même jour qu'ils ont été pondus; ou bien après avoir rempli des pots d'œufs nou-

vellement pondus, on y verse de la graisse de mouton fondue, en sorte qu'elle garnisse tous les vuides jusqu'au haut des pots; mais il faut avoir attention que cette graisse ne soit pas assez chaude pour cuire les œufs; on les conserve ainsi pendant deux ans, & même davantage. Dans l'art de faire éclorre les Poulets, M. de Réaumur a fait des observations curieuses, concernant les œufs non fécondés, lesquels, sans enduit, demeurent long-temps frais; & quand on veut se servir d'enduit, les résines cuites avec la térébenthine en peuvent faire l'office.

Parmi les expériences de M. Pringle, sur les substances anti-septiques, la dix-septieme montre que les œufs gâtés peuvent être rétablis dans leur premier état de bonté & de salubrité, si on les laisse fermenter avec une forte infusion de fleurs de camomille.

Il y a différentes marques pour connoître si les œufs sont frais; on les approche un peu du feu : s'ils jettent une petite humidité, c'est signe qu'ils le sont; on le peut connoître aussi, lorsqu'ils paroissent transparents, en les regardant à la lumiere & posant la main en travers sur le bout de l'œuf qui tourne en haut. Plus l'œuf paroît plein, plus il est frais; les meilleurs œufs ont la coquille claire & mince, la

forme alongée, & les bouts preſque pointus; en les mirant, il faut que le blanc ſoit clair, & que le jaune flotte réguliérement dans le milieu.

Dans les Indes occidentales, chez les Malaies, on a le ſecret de ſaler les œufs ſans caſſer les coquilles, en les faiſant cuire dur, ce qui les rend fort délicats, les conſerve long-temps, & les rend commodes pour être tranſportés en voyage. Ce ſecret conſiſte à les enduire d'une pâte faite avec de la terre graſſe, des cendres communes & du ſel marin; on les met enſuite dans le four, ou ſous une braiſe ardente, & on les y laiſſe autant de temps qu'il faut pour les faire cuire; ils ſe conſervent ſi bien avec cette préparation, que les vaiſſeaux Européens en font proviſion pour leurs voyages.

Tout le monde ſait que, parmi les aliments, il ne s'en trouve guere qui ſoit plus en uſage que les œufs; ils ſont également bons dans l'un ou l'autre état, ſoit de maladie, ſoit de ſanté; on les accommode de bien des façons, & on en prépare différents mets, qui ne conviennent pas néanmoins tous également pour la ſanté.

Les œufs bien frais, & cuits dans l'eau de façon que ni le blanc, ni le jaune ne ſe trouvent avoir trop de conſiſtance, ſe digérent très-aiſément, forment un bon chyle;

&, comme ils embraſſent les parties âcres qui peuvent faire des irritations, ils appaiſent la toux, & éclairciſſent la voix. Ils favoriſent en outre la reſpiration, ils réparent les eſprits, ils purifient les humeurs, ils fortifient; en un mot, il n'y a point d'aliment plus propre que celui-là pour nourrir la plupart des infirmes, ſans charger leur eſtomac.

On ſe ſert encore des œufs pour la nourriture de quelques animaux, lorſqu'ils ſont encore jeunes. On en donne le jaune durci au feu aux Sérins, aux Dindonneaux, aux Poulets, aux Faiſandeaux; & rien n'eſt auſſi meilleur pour engraiſſer les Veaux, que de leur faire avaler pendant l'intervalle qu'on leur donne du lait, de groſſes boules préparées avec de la farine d'orge & des œufs.

Quant aux propriétés des œufs, en Médecine, elles ſont fort étendues. On emploie leur coque, le blanc, le jaune & la membrane qui couvre l'œuf ſous la coquille. Les coquilles d'œuf, pouſſent par les urines, détergent les reins, & font ſortir les graviers. On les réduit en poudre fine ſur le porphyre, après les avoir fait ſécher. La doſe eſt d'un demi-gros, ſoit en bol, ſoit en quelque eau diurétique. Cette poudre eſt un des principaux ingrédiens du remede lithontriptique de Mademoiſelle Stephens, & de celui du ſieur Rotrou, contre les écrouelles.

Le blanc d'œuf est rafraîchissant, astringent & agglutinatif. On l'emploie spécialement dans les collyres contre la rougeur & l'inflammation des yeux; on le mêle avec le bol, pour agglutiner les plaies; il entre aussi dans les fronteaux. Tout le monde sait la propriété qu'il a de clarifier le sirop. Hypocrate faisoit prendre trois ou quatre blancs d'œufs aux Fébricitants, pour les rafraichir & les relâcher.

Le jaune d'œuf est anodin, mâturatif, digestif & laxatif. On l'emploie dans les digestifs & dans les lavements contre les coliques violentes, le tenesme & la dyssenterie. Si on le mêle avec un peu de sel, & si on l'applique dans une coquille de noix, sur le nombril des petits enfants, il leur lâche le ventre. D'autres, pour la dureté du ventre des enfants, le mêlent avec un peu de fiel de Taureau, & s'en servent de la même façon. Un jaune d'œuf frais, battu dans de l'eau chaude, avec un peu de sirop de capillaire, est ce qu'on nomme *lait de Poule.* C'est un excellent remede contre le rhume & la toux opiniâtre. On le prend trois ou quatre jours de suite, le soir en se couchant. Les Apothicaires conservent dans leurs Pharmacies une huile qu'ils tirent des jaunes d'œufs par expression. Cette huile est propre pour adoucir la peau, pour

remplir les cavités de la petite, vérole, pour les crevaſſes du ſein, pour la brûlure, & pour calmer la douleur des hémorrhoïdes.

La membrane déliée qui couvre l'œuf ſous la coquille, eſt auſſi diurétique. On l'emploie à l'extérieur pour les fievres intermittentes. On en enveloppe le bout du petit doigt au commencement de l'accès. Elle y cauſe une grande douleur, quelquefois même un panaris artificiel, qui eſt ſouvent ſuivi de la guériſon.

Un œuf dur mangé avec du vinaigre roſat, paſſe pour être très-bon, ſuivant quelques Auteurs, contre la diarrhée opiniâtre. Un blanc d'œuf mouſſeux, mêlé avec douze onces d'eau de chiendent & un peu de ſucre, eſt très-vanté contre la jauniſſe, pourvu qu'on en continue l'uſage ſoir & matin. Ce même blanc d'œuf, durci par la cuiſſon, fournit par l'expreſſion une liqueur limpide, qui eſt un excellent ophthalmique, & qui eſt très-bonne dans les plaies & les ulceres des yeux. Si l'on fait cuire un œuf dur, qu'on en ôte le jaune, qu'on rempliſſe la cavité de vitriol blanc, & qu'on mette le tout dans la cave, il ſe fond en une liqueur admirable pour les mêmes maladies. Enfin, ſi l'on perce un œuf dur avec une longue aiguille, & qu'on le mette dans un lieu

frais, il en sortira une liqueur blanche & limpide, très-bonne pour adoucir la peau, & pour emporter les taches du visage, principalement si l'on y fait dissoudre quelques grains de camphre.

1°. Prenez telle quantité qu'il vous plaira de coquilles d'œufs, lavez-les bien dans plusieurs eaux, & en ôtez la pellicule qui est en-dedans, faites-les ensuite sécher au soleil, & lorsqu'elles seront parfaitement seches, vous les pilerez & les réduirez en poudre impalpable, en les broyant sur le porphyre. C'est la meilleure préparation des coquilles d'œufs.

2°. Prenez de la térébenthine de Venise, bien claire, une once; de la poudre de coquilles d'œufs, une demi-once; de la rhubarbe & des trochisques de Karabé, de chacun deux gros; de sucre fin, deux onces; mettez en poudre ce qui doit être pulvérisé, & incorporez le tout dans un mortier de marbre, avec une suffisante quantité d'huile d'amandes douces récentes, pour former un opiat contre les glaires de la vessie & les graviers, à prendre dans du pain-à-chanter, à la dose d'un gros à un gros & demi soir & matin, en continuant pendant du temps.

3°. Prenez de la poudre de coquilles d'œufs préparée & de celle de coquille de Li-

maçons, aussi préparée, de chacune quinze grains; des yeux d'Ecrevisse préparés, dix grains; mêlez le tout pour une dose à prendre pendant neuf jours, le matin à jeun, dans la pierre & rétention d'urine, en avalant par-dessus un verre d'infusion de turquette ou de pariétaire.

4°. Prenez de l'eau de rose & de plantain, de chacune deux onces; agitez-les bien avec un blanc d'œuf, jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit entiérement dissous & réduit en liqueur, pour un collyre anodin & rafraîchissant.

5°. Prenez d'huile d'œuf & de l'onguent *populeum*, de chacun deux gros; mêlez-les ensemble pour faire un liniment contre les hémorrhoïdes gonflées & douloureuses.

6°. Prenez du son & des feuilles de bouillon blanc, de chacun une poignée; de la graine de lin, deux pincées; faites bouillir le tout dans une livre & demie d'eau commune, jusques à la diminution d'un tiers; délayez dans la colature deux jaunes d'œufs, pour un lavement anodin, contre la colique, le tenesme & la dyssenterie.

7°. Prenez de térébenthine claire & d'onguent *basilicon*, de chacun une demi-once; de miel-rosat, deux gros; d'huile de

millepertuis, un gros, & un jaune d'œuf; mêlez le tout enſemble, pour un digeſtif.

8°. Prenez ſix œufs frais, caſſez-les avec les coquilles dans une ſuffiſante quantité de bon vinaigre; battez le tout, & le laiſſez repoſer pendant un jour, pour que les coquilles ayent le temps de ſe diſſoudre; levez enſuite la peau qui ſe forme deſſus, que vous rejetterez comme inutile; mettez le tout ſur un petit feu, juſques à ce qu'il ait acquis la conſiſtance de miel épais; étendez une partie de ce mêlange ſur des étoupes, pour un cataplaſme à appliquer chaudement ſur les loupes, en le renouvellant tous les jours juſqu'à guériſon. Il faut avoir ſoin de bien manier la loupe auparavant, pour l'échauffer & l'amollir.

9°. Prenez de térébenthine claire & nette, une once; de borax, deux gros, & trois jaunes d'œufs; mêlez le tout dans un mortier de marbre, en verſant par-deſſus de l'eau de fleurs de feves, une livre & demie; filtrez enſuite la liqueur & gardez-la pour l'uſage. C'eſt un coſmétique des plus vantés pour adoucir la peau, embellir le teint, & emporter les taches du viſage.

On fait encore ſouvent uſage des œufs dans l'art vétérinaire. Nous allons rapporter ici quelques formules de la matiere

médicale vétérinaire, où M. Bourgelat les fait entrer.

1 °. *Bol diurétique & incisif.* Prenez savon blanc rapé, une once; cloportes en poudre, coquilles d'œufs pulvérisées, de chacun un gros; faites du tout un bol avec une suffisante quantité de conserve de genievre, roulée dans du son.

2 °. *Lavements diurétiques.* Prenez décoction de feuilles de mauve, de guimauve, de chacune trois livres, dans laquelle on aura fait infuser fleurs de camomille & de mélilot; délayez-y térébenthine deux onces; après l'avoir dissoute dans deux jaunes d'œufs, ajoutez-y sel de prunelle une once; faites un lavement : prenez racines de guimauve, de lis blanc, de chacune deux onces; feuilles de guimauve, de mauve, de pariétaire, de chacune une poignée; semences de lin, une once; faites bouillir dans cinq livres d'eau commune, jusques à diminution d'un tiers; coulez, délayez dans huit jaunes d'œufs deux onces de térébenthine; mêlez dans la décoction; ajoûtez trois onces d'huile de noix.

3 °. *Bouillie analeptique pour les Chevaux.* Prenez fleur de farine de froment, deux livres; trois jaunes d'œuf, suffisante quantité d'eau tiede, pour en former une pâte en pétrissant le tout; découpez cette

même

même pâte, faites-la bouillir dans ſuffiſante quantité d'eau & juſques à une conſiſtance de bouillie ou de panade liquide; donnez-en de trois heures en trois heures à l'animal deux ou trois onces. Cette bouillie eſt des plus reſtaurantes.

4°. *Panade analeptique.* Prenez ſuffiſante quantité de pain de froment: faites-le ſécher au four, réduiſez-le en poudre; délayez cette même poudre dans ſuffiſante quantité de lait de Vache; laiſſez-le tiédir ſur la cendre chaude pendant une demi-heure; ajoutez-y quatre jaunes d'œufs; faites chauffer juſques à ébullition, en remuant toujours, & donnez de même que la bouillie précédente.

5°: *Lavement nutritif.* Prenez une tête de mouton, quatre jaunes d'œufs, une ſuffiſante quantité d'huile de noix, faites bouillir dans cinq livres d'eau commune juſqu'à l'entier dépouillement des os, coulez, faites un lavement: ou bien prenez cinq livres de lait de vache, quatre jaunes d'œufs, faites bouillir pour un lavement.

6°. *Collyre reſtrictif.* Prenez mucilages de ſemences de coing, de pſyllium tiré avec l'eau roſe une once, un blanc d'œuf bien battu, deux onces d'eau de plantain, douze grains de camphre: mêlez, faites un collyre; ou prenez vitriol blanc un gros, camphre un

demi ſcrupule, jus de Florence un ſcrupule, un blanc d'œuf durci; le jaune ayant été enlevé, faites macérer le tout dans ſix onces d'eau de plantain ou de roſe, broyez juſqu'à une certaine ſolution, coulez pour un collyre.

7°. *Gargariſme aſtringent.* Prenez eau diſtillée d'oſeille une demi-livre, un blanc d'œuf, chriſtal minéral deux gros, miel blanc trois onces, battez, mêlez exactement & injectez.

8°. *Cataplaſme aſtringent.* Prenez ſuffiſante quantité de mie de pain fraiſée, prenez ſuffiſante quantité de lait de vache ou de décoction émolliente, ajoutez ſur chaque livre de cataplaſme, à la fin de la décoction, un jaune d'œuf & un demi-gros de ſafran pour un cataplaſme anodin : ou bien prenez mie de pain fraiſée deux poignées, faites bouillir dans trois livres de décoction de ſureau, ajoutez deux onces de menthe ſeche pulvériſée, une demi-once de ſafran, une once de miel, deux jaunes d'œufs, mêlez, faites un cataplaſme.

9°. *Billot anodin.* Prenez ſirop violet quatre onces, ſix jaunes d'œufs, cinq onces d'eau diſtillée de roſes, mêlez, formez & garniſſez-en un billot.

10°. *Cataplaſmes réſolutifs & fortifiants.* Prenez mie de pain fraiſée, ſix poignées de

pain de roses, faites cuire dans deux livres de lie-de-vin; ajoutez-y trois onces de térébenthine, quatre blancs d'œufs, mêlez pour un cataplasme résolutif & fortifiant; ou bien prenez deux livres de suie de cheminée, térébenthine, miel, poix grasse, de chacune une demi-livre; faites fondre le tout dans un pot, ajoutez-y une livre & demie de vinaigre, six jaunes d'œufs, mêlez pour un cataplasme résolutif & fortifiant.

11°. *Onguents digestifs.* Prenez quatre onces de térébenthine de Venise, deux jaunes d'œufs, huile rose ou huile de millepertuis suffisante quantité, délayez la térébenthine avec les jaunes d'œufs, agitez le tout jusqu'à mêlange parfait: ou bien prenez quatre jaunes d'œufs, quatre onces de brume d'arccus, deux onces d'huile d'hypericum; mêlez sur un feu léger pour un onguent auquel vous ajouterez, suivant les inducations, onguent de styrax, ou mondicatif d'ache, ou égyptiae, ou baume de fioraventi, ou élixir de propriété une once.

Les œufs sont encore d'usage dans les arts; on les emploie pour enlever les taches sur les habits; on prend pour cet effet un jaune d'œuf; & on en met sur la tache; on applique ensuite une serviette ou un

autre linge blanc par-dessus, & avec la main on prend de l'eau, qu'on aura fait chauffer aussi chaude qu'on pourra la souffrir; on en imbibe bien le linge & toute l'étoffe; on frotte le tout ensemble un instant, & à deux ou trois reprises, mettant à chaque fois de l'eau par-dessus; après quoi on ôte le linge qui aura attiré le jaune d'œuf, & qui avec lui aura enlevé la tache; on rince dans de l'eau claire l'endroit où étoit la tache, & on le laisse sécher à l'ombre; de cette façon il ne paroîtra plus rien, & quelque tache que ce puisse être, soit d'huile, de graisse, ou de cambouis, elle s'enlevera tout de suite.

On prend encore pour enlever les taches, une livre de savon blanc de Venise, six jaunes d'œufs, & une demi-cuillerée de sel pilé; on incorpore le tout avec suffisante quantité de suc de poirée; on en forme des pains, qu'on met sécher à l'ombre, & pour s'en servir, on mouille d'eau claire le drap taché, puis on le frotte des deux côtés de ce savon, & le lavant ensuite, la tache s'en ira.

On se sert des œufs pour faire de l'encre portative, on jette pour la faire un jaune d'œuf sur une demi-livre de bon miel; on les bat ensemble pendant long-temps avec un bâton plat, puis on saupoudre la ma-

tiere de gomme arabique à la quantité de trois gros en poudre fine : on remue le tout ſouvent pendant trois jours avec un bâton de bois de noyer ; on y mêle enſuite du bon noir de fumée, juſqu'à ce que la matiere ſoit comme une pâte, qu'on fera ſécher à l'air. Pour s'en ſervir, il faut la détremper avec de l'eau ou avec une leſſive de cendre de ſarment, ou de noyer, ou de chêne, ou même de noyaux de pêche.

Les blancs d'œufs ſont très-utiles pour raccommoder la fayence caſſée ; on fait calciner des écailles d'huître, & on les réduit en poudre très-fine, paſſée au tamis de ſoie, ou broyée ſur le marbre, au point d'être impalpable. On prend un ou pluſieurs blancs d'œufs, ſelon qu'on aura de poudre ou d'ouvrages à faire ; on en fait avec la poudre une pâte ou colle & on en oint les deux parois oppoſées de la fayence qu'on voudra rejoindre, & après avoir replacé les morceaux l'un contre l'autre, comme ils doivent être, on les tient ſerrés pendant huit minutes.

On prend encore, pour recoller les vaſes caſſés & même les pierres de taille, ce que l'on veut de blanc d'œufs & on le bat fortement ; on y ajoute enſuite du fromage mou & de la chaux vive, & on les agite bien enſemble ; ce maſtic ſert à tout ce que

l'on veut, même aux verres, tant pour l'eau que pour le feu.

Les coquilles d'œufs s'emploient encore pour faire des figures, & des vases; les Relieurs font usage de leurs blancs pour polir les couvertures des livres; on en fait aussi entrer dans quelques vernis & mastics. Nous ne nous étendrons pas davantage sur ces objets; l'article des œufs ne se trouve déja que trop long; mais comme l'œuf est si usuel & si commun, nous avons cru devoir rapporter ici quelques-uns de ses usages.

ARTICLE VI.

Des Poulets & de la maniere de les élever.

Après avoir parlé de l'œuf dans l'article précédent, il est actuellement question d'expliquer comment s'y fait le développement du Poulet. Quand l'œuf a été une fois fécondé par le concours du Coq avec la Poule, l'embryon du Poulet se trouve à l'instant formé dans la cicatricule de cet œuf; mais pour le développer, il faut l'incubation : aussi le Créateur a-t'il inspiré à la Poule le goût de couver, lorsqu'elle a pondu la quantité nécessaire d'œufs à sa couvée. Voici à peu près l'ordre dans lequel se

fait ce développement. L'œuf n'a pas été couvé plus de cinq ou ſix heures, qu'on remarque auſſi-tôt très-diſtinctement la tête du Poulet jointe à l'épine du dos, nageant dans la liqueur, dont la bulle qui eſt au centre de la cicatricule eſt remplie; & dès la fin du premier jour, la tête ſe trouve déja recourbée en groſſiſſant.

Le ſecond jour, on apperçoit les premieres ébauches des vertebres, qui ſont comme de petits globules diſpoſés des deux côtés du milieu de l'épine. On remarque auſſi le commencement des ailes & les vaiſſeaux ombilicaux dont la couleur eſt obſcure. Le cou & la poitrine ſe débrouillent; la tête groſſit toujours; on y découvre les premiers lineaments des yeux & trois véſicules, entourées de même que l'épine & les membranes tranſparentes. La vie du fœtus ſe manifeſte pour lors bien davantage; ſon cœur bat & ſon ſang circule.

Le troiſieme jour, tout eſt plus diſtinct; & la raiſon, c'eſt que tout a groſſi. Ce qu'il y a de plus curieux, c'eſt de voir pour lors le cœur qui pend hors de la poitrine, & bat trois fois de ſuite; une fois en recevant par l'oreillette le ſang contenu dans les veines; une ſeconde fois en le renvoyant aux arteres; & la troiſieme fois, en le pouſſant dans les vaiſſeaux ombilicaux. Ce

mouvement ſe continue même vingt-quatre heures après que l'embryon a été ſéparé du blanc de ſon œuf. On remarque auſſi des veines & des arteres ſur les véſicules du cerveau. Les rudiments de la moëlle de l'épine commencent à s'étendre le long des vertebres. Enfin on voit tout le corps du fœtus comme enveloppé d'une partie de la liqueur environnante, qui a pris plus de conſiſtance que le reſte.

Les yeux ſe trouvent déja fort avancés le quatrieme jour. On y diſtingue très-bien la prunelle, le chriſtallin, l'humeur vitrée. On remarque en outre dans la tête cinq véſicules pleines d'humeur, qui, par leur approche les unes ſur les autres les jours ſuivants, forment enfin le cerveau enveloppé de toutes ſes membranes. Les ailes croiſſent, les cuiſſes commencent à paroître, & le corps à prendre de la chair.

Le cinquieme jour, le corps ſe recouvre entiérement d'une chair onctueuſe; le cœur ſe trouve retenu par une membrane fort mince; cette membrane s'étend ſur la capacité de la poitrine, & on voit les vaiſſeaux ombilicaux ſortir de l'abdomen.

Le ſixieme jour, la moëlle de l'épine, après s'être diviſée en deux parties, continue de s'avancer le long du tronc; le foie, de blanchâtre qu'il étoit, ſe change dans

une couleur obſcure ; le cœur bat dans ſes deux ventricules ; le corps du Poulet eſt recouvert de la peau, & ſur cette peau on voit déja pointiller les plumes.

Le ſeptieme jour, on diſtingue très-facilement le bec ; le cerveau, les ailes, les cuiſſes & les pieds ont acquis leur figure parfaite ; les deux ventricules du cœur paroiſſent comme deux bulles contigues & réunies par leur partie ſupérieure avec le corps des oreillettes ; on apperçoit deux mouvements ſucceſſifs dans les ventricules, auſſi-bien que dans les oreillettes : ce ſont comme deux cœurs ſéparés.

A la fin du neuvieme jour, le poumon paroît. Sa couleur eſt pour lors blanchâtre. Le dixieme jour, les muſcles des ailes achevent de ſe former, les plumes continuent de ſortir, & l'onzieme jour, les arteres qui ſe trouvoient auparavant éloignées du cœur, s'y attachent, & cet organe ſe trouve pour lors parfaitement conformé & réuni en deux ventricules. Les jours ſuivants, les parties ſe développent toujours de plus en plus, juſqu'à ce qu'enfin le Poulet caſſe ſa coquille : ce qui arrive, pour l'ordinaire, le vingt-unieme jour, quelquefois le dix-huitieme, d'autres fois le vingt-ſeptieme.

Tel eſt l'effet de l'incubation opérée par

une Poule ; telle eſt la marche des phénomenes qui accompagnent le développement du Poulet & qui offrent un ſpectacle ſi intéreſſant pour un Obſervateur. Mais une choſe ſur-tout digne d'admiration, eſt la ſituation de la cicatricule où ſe forme le Poulet. Cette petite tache ronde, qui eſt ſur l'enveloppe du jaune, ſe trouve toujours placée preſque au centre de l'œuf & vers le haut du côté de la mere pour en recevoir la chaleur dont il a beſoin : comme le lumignon d'une lampe de Matelot ſe tient toujours vers le haut par la mobilité des pivots de la lampe, & par la peſanteur du vaſe d'huile, qui gagne toujours le bas, malgré l'agitation du vaiſſeau.

Voici la raiſon pour laquelle le petit n'eſt jamais renverſé, quand on remue l'œuf. Le jaune ſe trouve ſoutenu par deux ligaments qu'on trouve toujours à l'ouverture de l'uuf, & qui s'attachent de part & d'autre à la membrane commune qui eſt collée ſur la coque. Si on tiroit une ligne d'un ligament à l'autre, elle ne paſſeroit pas juſte par le milieu du jaune ; mais au-deſſus du centre, & couperoit le jaune en deux portions inégales : en ſorte que la moindre partie du jaune où le germe eſt poſé, demeure néceſſairement élevée vers le centre de l'oiſeau qui couvre l'œuf ; &

que l'autre partie étant plus groſſe & plus peſante, deſcend toujours vers le bas, autant que les liens le permettent. Si l'œuf ſe déplace, le petit n'en ſouffre point, & il jouit, quoi qu'il arrive, de la chaleur qui met toute action chez lui, & qui perfectionne peu à peu le développement de ſes parties. Ne pouvant plus gliſſer en bas, il ſe nourrit à l'aiſe d'abord de ce blanc liquide & délicat qui eſt à portée de lui ; enſuite il tire ſa vie & ſon accroiſſement du jaune, qui eſt une nourriture plus forte. Lorſque ſon bec eſt durci, & qu'il commence à s'ennuyer de ſa priſon, il fait un effort pour rompre la coque, & il la rompt en effet. Il ſort, le ventre tout plein de ce jaune, qui lui tient lieu de nourriture encore quelque temps, juſques à ce qu'il puiſſe s'affermir ſur ſes pattes, & aller chercher lui-même à vivre, ou que le pere & la mere lui en viennent apporter.

La Poule qui couve, dit M. de Réaumur, ne ſe ſert pour lors de ſon bec que pour retourner les œufs, leur faire changer de place & quelquefois pour jetter hors du nid les fragments de la coquille dont le Poulet eſt parvenu à ſe débarraſſer ; mais le Poulet, qui ſe trouve renfermé dans l'œuf, eſt ſeul chargé de tout l'ouvrage qui doit être fait avant qu'il ſe puiſſe mettre en liberté : ou-

vrage qu'on eſtimeroit bien au-deſſus de ſes forces, ſi des obſervations journalieres n'apprenoient celles qu'il a, & comment il ſait les employer; quand ſon état actuel lui fait ſentir le beſoin qu'il a de naître, de commencer à jouir d'une vie active, très-différente de celle qu'il a paſſée dans le plus parfait repos. La maniere dont ſes parties extérieures ſont poſées, ne feroit pas juger qu'il fût en ſon pouvoir de ſurmonter les obſtacles qui s'oppoſent à ſa ſortie d'un logement devenu pour lui une priſon. Il eſt alors preſque mis en boule. Son cou, en ſe courbant, deſcend du côté du ventre, vers le milieu duquel ſa tête ſe trouve placée. Le bec eſt paſſé ſous une des ailes, comme l'eſt celui d'un oiſeau qui dort. Cette aile eſt conſtamment l'aile droite. Les pattes ſont ramenées ſous le ventre, ainſi que ſont quelquefois celles des Poulets & des Pigeons qu'on veut mettre à la broche; les doigts recourbés alors vers le derriere, touchent preſque la tête par leur convexité. La partie antérieure du Poulet eſt ordinairement du côté du gros bout de l'œuf, où le vuide ſe fait conſtamment. Il eſt contenu dans cette attitude, qui paroît ſi peu favorable aux mouvements qu'il ſembleroit dans la néceſſité de ſe donner, par une épaiſſe & forte membrane. C'eſt

pourtant sans changer cette attitude, qu'il exécute ce qu'il y a de plus difficile, qu'il brise sa coquille, qu'il déchire la solide membrane dans laquelle il est empaqueté, & qui résiste autant à ses efforts qu'une coquille qui est dure, mais friable. Sa coquille est une espece de mur qu'il faut percer & abattre. Le bec est l'instrument qui doit être employé à le piocher; c'est avec la pointe du bec que le Poulet frappe des coups réitérés. Ils sont souvent assez forts pour se faire entendre; & si l'on fait épier les moments, on les lui voit donner. La tête n'en reste pas moins sous l'aile. Nous avons dit trop peu, lorsque nous avons dit qu'elle y est placée comme celle d'un oiseau qui dort; elle y est plus avancée. Le bec sort de dessous cette aile du côté du dos. La tête en se donnant des mouvements alternatifs, d'arriere en avant & d'avant en arriere, ou plus exactement, du ventre vers le dos, & du dos vers le ventre, atteint & frappe la coquille plus ou moins rudement, selon la vîtesse de son mouvement. Pendant qu'elle agit, elle est en quelque façon guidée par l'aile & par le corps, qui la contiennent & l'empêchent de s'écarter. Elle est très-pesante; car la grosseur de la tête du Poulet prêt à naître, est considérable par rapport au volume de

ſon corps : elle fait, avec le cou, un poids ſi lourd pour le Poulet, que, quelques inſtants après qu'il eſt né il eſt encore incapable de ſe ſoutenir. Mais la maniere dont toutes ſes parties ſont diſpoſées, pendant qu'il eſt dans l'œuf, pendant qu'elles forment une eſpece de boule par leur arrangement, lui rend ce poids du cou & de la tête facile à porter. En quelque poſition que ſoit l'œuf, la tête eſt ſoutenue, ſoit par le corps, ſoit par l'aile, ſoit par l'un & l'autre à la fois. Enfin, plus la maſſe de la tête eſt conſidérable, & plus ſont forts les coups que le Poulet lui fait donner.

Il eſt à obſerver qu'entre les parties du Poulet qui étoient droites, étendues, & portées loin du corps, dans les premiérs jours, les unes, dans les derniers jours, ſont pliées aux endroits de leurs articulations, les autres courbées & plus rapprochées du corps; mais ce qu'il y a ſur-tout à remarquer, c'eſt que la diſpoſition des parties extérieures ne donne à la maſſe totale du Poulet la forme d'une boule, & que le bec n'eſt paſſé ſous l'aile, que quand le temps où cette diſpoſition ſera néceſſaire approche. Il eſt vrai que quand ce temps eſt prochain, les jambes & le cou ſont devenus ſi longs, que le Poulet eſt forcé de les plier pour leur faire trouver place

dans la cavité où il eſt logé ; & c'eſt encore ce qu'il y a d'admirable ici, & qui ſert généralement dans toutes les opérations de la nature : ce qui ſemble fait par néceſſité, eſt ce qui pouvoit être fait de mieux par choix.

L'effet des premiers coups du bec du Poulet eſt une petite fêlure, tantôt ſimple, tantôt compoſée ; je veux dire, qu'elle n'eſt quelquefois qu'une ſeule fente, & que quelquefois elle eſt compoſée de pluſieurs fentes d'inégale longueur, qui partent d'un centre commun, qu'elle eſt irréguliérement radiée ; cette premiere fêlure eſt ordinairement entre le milieu de l'œuf & ſon gros bout, c'eſt-à-dire plus près de celui-ci que de l'autre ; la partie antérieure du Poulet eſt tournée vers le milieu, & la poſtérieure vers le ſecond.

Quand la fêlure eſt ſenſible, on dit que l'œuf eſt béqueté, elle le devient de plus en plus, à meſure que les coups de bec ſont redoublés ; ils font ſauter quelquefois de petits éclats qui laiſſent à découvert la membrane blanche qui les tapiſſoit ; on a vu de ces éclats pouſſés avec aſſez de force pour être jettés à trois ou quatre pouces de l'œuf ; la membrane de deſſus laquelle les premiers fragments de coquille viennent d'être détachés, eſt ordinairement bien entiere ; la

loûpe même n'y fauroit faire appercevoir aucune déchirure, c'eft apparemment ce qui a conduit à croire que les œufs étoient béquetés par la Poule : l'ouvrage paroît avoir été commencé par-dehors; on a penfé que s'il étoit celui du bec du Poulet, la membrane fur laquelle fes coups portent immédiatement, auroit dû être percée avant que la coquille le fût. On n'a pas fans doute affez fait réflexion, que la membrane, étant flexible & appuyée fur la coquille, pouvoit réfifter aux coups qui faifoient fendre & éclater une matiere plus roide.

Tous les Poulets n'emploient pas un temps égal à finir cette grande opération; il y en a qui parviennent à fe tirer de la coquille dans l'heure même où ils ont commencé à la béqueter; d'autres n'éclofent qu'au bout de deux ou trois heures, affez communément ce n'eft qu'au bout d'une demi-journée; d'autres ne naiffent que plus de vingt-quatre heures après que la coquille a été béquetée; on en vit refter dans le travail pendant près de deux jours; les uns le continuent fans interruption, les autres prennent des temps, des heures de repos, après lefquelles ils fe remettent à l'ouvrage. Tous ne font pas également forts, également bien conftitués. Il y en a qui,

qui, trop impatients de voir le jour, attaquent de trop bonne heure leur coquille à coups de bec, & c'est ce qui leur est nuisible; avant de naître, ils doivent avoir dans leurs corps une provision de nourriture, qui les dispensera d'en prendre d'autre pendant plus de vingt-quatre heures après qu'ils sont éclos; cette provision consiste dans une portion considérable du jaune, qui n'a pas été consommée, & qui entre dans le corps par le nombril; le Poulet qui sort de sa coquille avant que le jaune soit entré dans son corps, languit & meurt peu de jours après être né.

D'ailleurs les uns ont de plus grands obstacles à surmonter que les autres; toutes les coquilles n'ont ni une épaisseur, ni une consistance égale, & ce que nous disons de la coquille doit apparemment être dit de la solide membrane, qui est l'enveloppe immédiat de tout ce qui compose l'œuf.

Certaines femmes de la campagne sont dans l'usage abusif de faire tremper les œufs pendant un temps très-court dans l'eau chaude, le jour où ils doivent commencer à être béquetés; elles croient par là rendre un grand service aux Poulets, attendrir la coquille; mais la coquille d'un œuf ne sort pas sensiblement moins dure, même de l'eau bouillante, & si elle s'y étoit ramol-

lie, elle reprendroit à l'air, en se séchant, sa premiere dureté.

Quand enfin le Poulet est parvenu à renverser ou à soulever suffisamment la partie antérieure de la coquille, il s'est procuré la porte qui lui permet de se tirer de la partie postérieure; il étend ses jambes encore trop foibles, & dont les mouvements sont trop peu libres pour se voir à la porte, mais qui en s'étendant, le font glisser en avant: alors entiérement, ou presqu'entiérement hors de sa coquille, il tire sa tête de dessous cette aile, où elle étoit toujours restée; il alonge son cou, il le dirige & le porte en avant; mais il n'a pas encore la force de le soulever, & souvent plusieurs minutes se passent avant qu'il l'ait. Lorsqu'on en voit un pour la premiere fois dans cet état, on en augure mal; on juge ses forces épuisées par les efforts qu'il a faits, & on le croit bien près d'expirer. Au bout d'un temps quelquefois assez court, il paroît tout autre: toutes ses parties se fortifient. Après s'être un peu traîné sur ses jambes, il devient en état de se porter dessus, de lever son cou, de lui pouvoir faire prendre diverses inflexions, & enfin de tenir sa tête haut. Les plumes dont il est couvert, ne sont qu'un fin duvet, & pendant qu'elles étoient mouillées, elles le faisoient paroître

presque nu. Ces sortes de plumes ressemblent à de petits arbustes par le nombre de leurs branches. Quand ces branches sont mouillées & collées les unes contre les autres, elles occupent peu d'espace; mais à mesure qu'elles se séchent, elles se séparent les unes des autres. Les branches, ou plutôt les barbes de chaque plume, étoient ténues & pressées les unes contre les autres par une espece de tuyau, dans lequel elles étoient logées. Ce tuyau est fait d'une membrane, qui, dès qu'elle vient à se sécher, se brise. C'est à quoi contribue le ressort des barbes, qui les fait tendre à s'écarter de la tige. Lorsque toutes ces barbes se sont épanouies, pour ainsi dire, chaque plume qui en est composée, prend beaucoup de volume. Aussi quand toutes les plumes sont séchées & redressées, le Poulet est-il très-chaudement & très-joliment vêtu.

Il faut choisir, pour faire éclorre, les plus gros œufs, parce qu'ils produisent, à ce qu'on dit, les plus grands Poulets; & si l'on veut avoir, dit Serres, plus de mâles que de femelles, il faut en mettre sous la Poule un plus grand nombre de pointus que d'arrondis ou d'obtus, attendu, continue absurdement le même Auteur, que, suivant les anciennes observations, les premiers produisent des mâles, & les derniers des

femelles. Nous nous garderons de penser des choses aussi absurdes.

On doit préférer les œufs récemment pondus à ceux qui le sont depuis quelque temps; parce qu'ils ont plus de facilité à éclorre, & que rarement ils sont *clairs*. Les plus pesants sont les plus propres à être couvés. Les légers, & qui surnagent dans l'eau commune, rarement réussissent; ou si par hazard ils viennent à éclorre, ils produisent des poussins foibles, ou infirmes, ou mal constitués.

Nous recommandons sur-tout, avant que de mettre les œufs sous la Poule, de les essayer l'un après l'autre dans l'eau: cette épreuve guidera sûrement une bonne ménagere. Pour bien procéder, on prend de l'eau fraîche; on y plonge les œufs; on proscrit tous ceux qui se tiendront sur la surface, & on ne met sous la Poule que ceux qui plongent au fond du vase. Non seulement ceux-ci sont préférables pour faire couver, mais ils le sont encore pour la table.

D'ailleurs il résulte, suivant Serres, un autre avantage de cette opération: c'est que cette même eau rafraîchit les œufs, & les met tous au même degré; de sorte que les poussins viennent tous ensemble.

Quant à la Lune, il est inutile d'en rien dire ici. Tous les Paysans ajoutent

tant de foi aux influences de cet astre, que ce seroit entreprendre l'impossible, que de vouloir triompher d'un préjugé accrédité de tous les temps, quoique très-abusif. A quoi bon le combattre ici ou le défendre? Il est certain qu'il devient très-indifférent.

Il n'en est pas de même de celui qu'on trouve dans certains pays, où l'on croiroit perdre toute une couvée, si on ne mettoit un nombre impair d'œufs sous la Poule, ou bien si on les touchoit avec la main en les mettant dans le nid. On veut que pour éviter cet inconvénient, on se serve d'un vase plat de bois. On exige en outre qu'on ne les compte point un à un, & sur-tout qu'on mette entre les œufs de petites échardes de laurier, ou des clous de fer, pour garantir du tonnerre, que l'on prétend faire mourir les poussins dans les œufs, lorsqu'ils sont à demi-formés; mais des personnes sensées ne doivent point s'en tenir à de pareils usages, qui tiennent de la superstition.

Il est sur-tout à observer qu'il faut mettre sous la Poule un plus petit nombre d'œufs, lorsqu'on la fait couver plutôt que plus tard. Dans le premier cas, il est certain que comme la saison est froide, la Poule échauffe avec moins de difficulté dix ou douze œufs que dix-sept ou dix-huit. Et en effet il est évident que les œufs qui se

trouveroient aux extrémités des ailes, ne recevant point autant de chaleur que ceux qui sont immédiatement sous le corps de la Poule, ne pourroient se développer que difficilement, ou que très-imparfaitement. Aussi est-il très-essentiel de recommander à la Gouvernante du Poulailler de ne pas passer le nombre de dix, ou tout au plus de douze, si elle fait couver en Janvier ou en Février. Si c'est en Mars, on peut en donner quatorze ou quinze, & enfin la couvée entiere en Avril. D'ailleurs, il y a des Poules plus ou moins fortes; on leur proportionnera les œufs.

On desire quelquefois de se procurer des Poulets en hiver; mais c'est une chose plus difficile qu'utile, & qui tient plus à la curiosité qu'au profit. Cependant, si on veut braver toutes les difficultés qui s'y trouvent, attendu la cherté des Poulets dans cette triste saison, sur-tout si on est voisin de quelques grandes villes, on s'y prendra de la maniere suivante.

On choisira parmi les Poules que l'on renferme ordinairement pendant cette saison, dans une piece bien chaude, pour se procurer des œufs frais, celles qui sont le mieux marquées. On les retirera dans une chambre encore plus chaude, & on leur donnera de la bonne nourriture, & une

boisson propre & claire, leur émiettant de temps en temps du pain dans du vin. On leur donnera aussi, pour les échauffer, de la feuille & de la graine d'orties, bien desséchées & réduites en poudre. Ce régime les fait infailliblement pondre. Quand elles ont pondu environ dix-sept ou dix-huit œufs, elles changent de ramage, & commencent à glousser. Serres conseille de leur donner alors le nombre d'œufs qui convient, selon la saison, & de les leur faire couver dans un nid qu'on place derriere le four; mais M. Dupuy d'Emportes proscrit ce dernier usage. Il préfere de les mettre sous de mauvais lits de plume que l'on destine pour cet effet, & que l'on met dans une chambre seulement exactement close, & dont les croisées, quoique fermées, soient au midi. La chaleur du four est trop inégale, pour pouvoir produire un effet assuré.

Dans la maison paternelle, on se servoit pour couver en hiver, de Poules d'Inde. On choisissoit celles qui avoient pondu dans l'arriere saison; & sur la fin de leur ponte, pour les habituer à couver, on les échauffoit en leur donnant du pain trempé dans du vin, dans lequel on avoit fait dissoudre auparavant du sucre. On les bassinoit aussi avec une espece de bassine chaude, & on les tenoit enveloppées sur de mauvais œufs, en sorte qu'il

n'y avoit que leur tête qui sortoit. Au bout de trois ou quatre jours, elles s'habituoient à couver; & pour lors on y plaçoit une vingtaine d'œufs de Poule. Quand les petits étoient éclos, on les tiroit de dessous la Poule d'Inde, on les élevoit séparés de leur mere, & on substituoit d'autres œufs sous la Dinde. On réitéroit même quelquefois jusqu'à trois fois cette opération; mais on avoit grand soin de bien nourrir, pendant tout ce temps, la couveuse, qui, malgré cette bonne nourriture, se trouvoit presque éthique à la fin de la troisieme couvée. Au surplus, il n'y a rien de meilleur pour multiplier la basse-cour, que les Dindes.

Le troisieme moyen pour se procurer sûrement des Poulets pendant l'hiver, est bien simple, mais il n'est pas économique. Il faut avoir, dit un fameux Auteur Economiste, des Pigeons pattus ou pattés. Ils couvent tous les mois de l'année. On substituera à la place des œufs qu'ils ont pondus, ceux de Poule; &, par ce moyen on se procurera des Poulets. Mais une pareille méthode tient beaucoup plus à l'agréable qu'à l'utile de l'économie rurale. On sait que les Pigeons sont dispendieux; qu'ils demandent d'être bien nourris, & que leurs Pigeonneaux, au bout de quinze jours, valent beaucoup plus que des Poulets de trois ou quatre mois.

Pour conduire à bien une couvée, l'eſſentiel eſt de donner aux Poules couveuſes un endroit retiré, ſec & chaud, expoſé au midi, à couvert du mauvais temps, éloigné du grand bruit, pour qu'elles ne ſoient pas diſtraites. Ces précautions ſont abſolument néceſſaires, quand on veut faire couver les Poules dans la premiere ſaiſon : mais elles deviennent ſurabondantes dans le temps où toutes les Poules glouſſent & demandent à couver; c'eſt ordinairement vers le premier mois de l'été : il ſuffit alors de fermer ſeulement leurs nids avec une eſpece de claie de bois, pour qu'elles ne ſoient point diſtraites par les Coqs ou par les Poules qui ne couvent point. Pour cet effet, il eſt même d'uſage de pratiquer à côté du poulailler une petite piece bien cloſe, où le jour ne ſoit pas bien grand, pour y placer les nids de façon que les couveuſes ne puiſſent pas ſe voir; on garnit même ſur le devant ces nids d'une claie qui empêche que les unes & les autres ne ſe rendent viſite.

La gouvernante des Poules aura principalement ſoin de bien nettoyer les nids, ainſi que nous l'avons déja obſervé à l'article *Poule*, & de les parfumer de bonne odeur, ſoit pour que les Poules qui ſont deſtinées à y reſter vingt-un ou vingt-deux jours, y

respirent un air salubre, soit pour qu'elles s'y plaisent, & qu'elles restent par conséquent constamment sur leurs œufs; rien n'assure plus le succès de la couvée.

Les nids auront sur le devant une petite élévation, afin que les œufs ne tombent point, quand la Poule se remue; ils seront même concaves: c'est le vrai moyen pour empêcher que les œufs, lorsqu'ils seront bien placés, ne se dérangent, sur-tout quand la Poule sort de son nid, soit pour la faire manger, soit pour la faire vuider. On garnira ces lits de foin, & on recouvrira le foin de plumes ou duvet, d'abord pour que les œufs s'y échauffent mieux, qu'ils conservent plus long-temps leur chaleur, & ensuite pour que les poussins, dont la peau est si tendre, ne se blessent point en sortant de la coque, comme il arrive quelquefois, sur-tout lorsque les nids sont faits avec de la paille.

Il se trouve des Poules qui sont si attachées à leur couvée, qu'elles ne sortent qu'avec peine de leurs nids: c'est à quoi doit veiller la gouvernante du poulailler. Elle aura donc l'attention de lever ces Poules, & de leur faire prendre l'air au moins une fois par jour, pour qu'elles se vuident à leur aise, car elles sont quelquefois si jalouses de leurs œufs, qu'elles se retiennent pour ne

pas lâcher leur fiente, & pour ne pas les quitter : on ſe donnera néanmoins bien de garde de les laiſſer trop long-temps hors du nid ; elles pourroient alors ſe refroidir, & les œufs perdre leur chaleur.

Il eſt de fait que ſouvent beaucoup d'œufs manquent dans une couvée par la curioſité des gouvernantes ; elles les touchent ſouvent, dans l'impatience de ſavoir ſi l'incubation réuſſit : elles dérangent par là les œufs, & les Poules voulant enſuite les arranger pour les mettre à leur aiſe, ou elles les caſſent, ou elles leur donnent une poſition qui traverſe l'incubation. Il ſuffit ſeulement de tourner deux fois les œufs pendant la couvée ; on aura pour cet effet la précaution de marquer chaque œuf d'un côté, pour ne pas ſe tromper lorſqu'on procédera à ce changement. A ce ſoin, on en joindra un autre, comme nous l'avons déja obſervé, qui eſt de faire manger les Poules deux fois par jour, car il y en a qui ſe laiſſeroient plutôt mourir de faim, que de quitter un inſtant leurs œufs. Les Poules d'Inde, par exemple, ſi l'on n'a pas l'attention de les faire ſortir du nid, y expirent d'inanition.

Il ſe trouve au contraire des Poules qui ſont impatientes & diſſipées, qui n'aſpirent qu'à ſortir de leurs nids ; on donnera

à celles-ci une nourriture très-ordinaire, lorſqu'on les fera ſortir pour manger; & quand on les remettra ſur les œufs, & qu'elles s'y feront arrangées, on leur préſentera ſur la main quelques grains de chenevis, ou de froment, ou de millet, ou même un peu de pain trempé dans du vin tempéré avec de l'eau. On n'aura pas pratiqué cette méthode deux ou trois fois, qu'on verra ſoudain ces Poules, après avoir pris un peu de nourriture & de boiſſon, courir ſe remettre ſur leurs œufs pour avoir la béquée à laquelle elles s'attendent.

S'il arrive par hazard que des Poules, laſſes de couver, ou peut-être gourmandes, béquetent & mangent les œufs, il faut avoir recours à l'expédient ſuivant: on fait durcir un œuf ſous la braiſe, on l'ouvre auſſi-tôt imperceptiblement dans pluſieurs endroits, & on le préſente à la Poule; elle béquete à l'inſtant: mais comme l'œuf la brûle, elle ſe rebute de le toucher davantage. On n'aura pas répété deux ou trois fois cette petite amorce, qu'elle ſe corrigera de ce défaut.

On ſe ſervira d'un expédient à-peu-près pareil pour les Poules qui mangent leurs œufs auſſi-tôt qu'elles ont pondu. On vuidera un œuf de ſon blanc par un petit trou que l'on fera à la coquille; on crevera

ensuite le jaune qui est resté, & on remplira l'œuf avec du plâtre, qu'on tâchera de bien incorporer avec le jaune. Après l'avoir fait durcir sous la cendre ou autrement, on le mettra devant la Poule; elle voudra le manger, mais elle sera bientôt rebutée, & s'ennuiera de le béqueter, à cause de la dureté de la matiere qui y est renfermée; ou bien on fera faire tout simplement un œuf de plâtre ou de craie; on le mettra dans le nid, & on ne laissera que cet œuf seul, après que les Poules auront pondu.

En parlant ici des Poules, nous rapporterons, au sujet de celles qui ont de la peine à pondre, un expédient dont nous avons oublié de faire mention à l'article *Poule.* On met trois grains de sel dans le cul de la Poule : il n'en faut pas davantage, à ce qu'on prétend, pour lui faire rendre son œuf sur le champ.

Comme la gouvernante du poulailler doit visiter, sur la fin de l'incubation, les nids où elle se fait, elle appercevra des Poulets qui voulant sortir de l'œuf, n'ont pas une force suffisante pour se donner une issue assez considérable : elle leur portera pour lors du secours; elle levera peu-à-peu, dès qu'elle entendra le Poussin piauler dans l'œuf, quelques éclats de la coque, en prenant néanmoins bien garde de ne point

déchirer avec ses ongles le Poulet, qui, pour peu qu'il fût blessé, périroit tout de suite.

Il arrive aussi quelquefois que ces petits animaux ayant été privés de la chaleur continuelle de la Poule, soit par le dérangement des œufs, soit par négligence de la gouvernante qui ne les a pas tournés, se trouvent si foibles, qu'ils ne peuvent point franchir la coque. On fera pour lors tiédir du vin avec une partie égale d'eau; on y ajoutera un peu de sucre; la gouvernante trempera son doigt dans cette liqueur, & en mouillera le bec du Poussin, qui en piaulant en avalera un peu, & prendra de nouvelles forces. Dès le onzieme ou douzieme jour de l'incubation, on peut s'appercevoir, en mirant les œufs, de ceux auxquels il faut apporter du secours.

Nous allons exposer actuellement la vraie méthode qu'on peut employer pour mirer les œufs : on prend un tamis, ou, ce qui est meilleur encore, un tambour d'enfant, dont la peau est bien tendue; on le met au soleil, & l'on y expose les œufs l'un après l'autre : on remarque si après qu'ils y ont resté environ une minute, l'ombre de l'œuf vacille. Si l'embryon est bien vigoureux, il s'agitera en sentant cette vive chaleur; il donnera des secousses fort

vives ; ce qu'il sera facile d'appercevoir au mouvement plus ou moins sensible de l'œuf. La gouvernante marquera pour lors les œufs qui ont été les moins ébranlés ; elle les placera sous la Poule le plus avantageusement qu'elle pourra, pour qu'ils ne manquent point de chaleur, & elle visitera vers le dix-neuvieme ou vingtieme jour ces sortes d'œufs, qui ordinairement sont ceux qui renferment des Poulets qui ont peine à en sortir. Quand on mire les œufs, on feroit certainement très-bien de jetter ceux dans lesquels on n'apperçoit aucun mouvement ; ils ne font que porter préjudice à ceux qui ont de la disposition à venir, en pompant une partie de la chaleur de la Poule, qui serviroit à accélérer & à faciliter la naissance de ceux qui ont donné de bons signes de vie lorsqu'on les a exposés au soleil.

A mesure que les Poussins naissent, on les laissera sous la mere au moins un jour entier, & même davantage, sans leur donner de nourriture, en attendant que les autres viennent, par la raison que nous en avons donnée ci-devant. Quand au vingt-unieme jour, il se trouve des œufs qui ne sont point ouverts ou éclatés en quelque partie, & où on n'entend point le piaulement du Poussin, il faut les jetter.

Le temps de l'incubation fini, on tirera les pouffins du nid; on les mettra avec la mere dans un grand panier pour un ou deux jours feulement : ce panier fera garni en dedans d'étoupes, pour qu'ils n'ayent pas froid; on les habituera enfuite infenfiblement à l'air, on les parfumera avec du romarin ou de la lavande, pour les garantir de plufieurs maladies auxquelles ils pourroient être fujets. Quand au bout de fept à huit jours on voudra les accoutumer au grand air, on les mettra fous l'auvent & fous une cage à petites clavieres, pour qu'ils puiffent, lorfqu'ils veulent courir, entrer & fortir à leur aife, fans cependant que la mere forte; ils ne s'éloignent point par ce moyen. On ne les placera néanmoins fous l'auvent que quand le jour fera bien chaud, & qu'il fera un beau foleil, le duvet de ces animaux n'étant point capable de les garantir de la moindre froideur.

Il faut être très-exact dans ces commencements à renouveller la nourriture de ces petits animaux, & à leur en donner en petite quantité chaque fois; le millet crud eft la nourriture qui leur convient après l'orge & le froment, mais il faut faire bouillir ces derniers. Rien ne leur donne plus de courage & de force que des mies de pain trempées dans du vin; & quand ils

ne

ne mangent pas de bon appétit, on pourra leur donner des miettes de pain trempées dans du lait ou du caillé; certaines ménageres leur donnent quelquefois des jaunes d'œufs durcis, qu'elles émiettent le plus finement qu'il leur est possible. Cette méthode est excellente quand on s'apperçoit que la fiente de ces animaux est trop liquide, mais dans tout autre cas, elle est nuisible, parce qu'elle les constipe au point qu'ils en meurent subitement.

Les porreaux hachés bien menu, dit Serres, leur servent de médecine, & leur font beaucoup de bien, pourvu qu'on ne leur en donne que de temps en temps, & même en petite quantité. On fera sur-tout en sorte que ces petits animaux ne manquent jamais de nourriture, à mesure qu'ils avancent en âge. Le millet est leur principale nourriture, sur-tout si c'est dans un pays où il est commun. A son défaut, on pourra substituer du bled de Sarrasin; & pour qu'un tel régime ne leur porte point de préjudice, on leur donnera de temps en temps de l'orge bouillie, ou des criblures de froment aussi bouillies, ou enfin des miettes de pain telles qu'elles tombent de la table.

On trouve dans les Papiers Anglois un procédé pour faire prendre aux Poulets, en très-peu de temps, tout leur accroisse-

ment. Ce procédé a été communiqué par un Particulier à une Société d'Économistes, qui ont gratifié l'inventeur d'une médaille d'or. Voici en quoi il consiste. On mêle, au bout de quinze jours que les Poulets sont éclos, de la farine d'avoine avec de la thériaque quantité suffisante, pour qu'il en résulte une espece de pâte grumelée. Les Poulets très-avides de cette nourriture, en mangent copieusement, & profitent tellement, qu'au bout de deux mois ils sont aussi forts que les volailles qui ont tout leur accroissement.

Les premiers jours qu'on mettra les Poulets sous l'auvent, on ne les y laissera pas trop long-temps, parce que le trop grand air pourroit altérer leur tempérament, qui dans leur grande jeunesse est extrêmement foible & délicat. On aura en outre soin que le soleil donne dans l'endroit où on les place. Au surplus, il ne faut pas que le manger & le boire leur manquent par-tout où on les placera, parce qu'ils béquetent continuellement.

Quand les Poulets sont parvenus à l'âge de cinq ou six semaines, on les abandonne aux soins & à la tendre vigilance de leur mere, qui, toujours attentive sur tout ce qui environne sa chere famille, prend le soin de les faire manger, les appellant sans

cesse dès qu'elle apperçoit quelque chose de propre à aiguiser leur appétit, & les couvrant de ses ailes au premier danger qui les menace. Personne n'a mieux dépeint cette sollicitude maternelle que M. Pluche, dans le Spectacle de la Nature.

Tout le monde connoît, dit M. Pluche, jusques où va la tendresse des meres pour leurs petits; elle va jusqu'à changer leur naturel : de nouveaux devoirs amenent de nouvelles inclinations. Il n'est pas seulement question de nourrir, il faut veiller, il faut défendre, prévenir, faire tête à l'ennemi, & payer de sa personne en toute rencontre. Suivez une Poule devenue mere de famille; elle n'est plus la même : l'amitié change ses humeurs, & corrige ses défauts. Elle étoit auparavant gourmande & insatiable, présentement elle n'a plus rien à elle. Trouve-t'elle un grain de bled, une mie de pain, ou même quelque chose de plus abondant, & qu'on pourroit partager; elle n'y touche pas; elle avertit ses petits par un cri qu'ils connoissent. Ils accourent bien vîte, & toute la trouvaille est pour eux : la mere se borne frugalement à ses repas. Cette mere, naturellement timide, ne savoit que fuir auparavant : à la tête d'une troupe de poussins, c'est une héroïne qui ne connoît plus de danger, qui saute aux

yeux du chien le plus fort. Elle affronteroit un lion, avec le courage que sa nouvelle dignité lui inspire. Il y a quelques jours, ajoute M. Pluche, que j'en ai mis une dans une autre attitude, qui n'étoit pas moins réjouissante. J'avois fait mettre sous elle des œufs de Canne, qui vinrent à souhait. Les petits, au sortir de la coque, n'avoient pas la forme de ses enfants ordinaires; mais elle s'en croyoit la mere, & par cette raison elle les trouva fort à son gré. Elle les conduisoit, comme siens, de la meilleure foi du monde. Elle les rassembloit sous ses ailes, les réchauffoit, les menoit par-tout avec l'autorité & les droits que donne la qualité de mere. Elle avoit toujours été parfaitement respectée, suivie & obéie par toute la troupe; malheureusement pour son honneur, un ruisseau se trouve sur son chemin. Voilà aussi-tôt tous les petits Canards à l'eau. Elle étoit dans une agitation extrême; elle les suivoit de l'œil le long du bord; elle leur donnoit des avis, & leur reprochoit leur témérité; elle demandoit du secours, & contoit ses inquiétudes à tout le monde; elle retournoit à l'eau, & rappelloit ces imprudents; mais les Canards vains de se retrouver dans leur élément, la tinrent quitte de tout soin dès ce moment: & comme ils étoient déja forts, ils

ne revinrent plus auprès d'elle. Cette inclination pour l'eau eſt dans la nature même du Canard. C'eſt l'ouvrage de Dieu. On ne peut méconnoître là, dit le pieux Pluche, cette impreſſion du Créateur qui prévient les leçons, & qui corrige même l'éducation.

Nous n'avons rapporté ce trait, que pour faire voir les ſoins que prend la Poule pour ſes petits. Quand les Poulets ont atteint l'âge qu'on peut les confier aux ſoins ſeuls de la Poule, c'eſt-à-dire, à cinq ou ſix ſemaines, on peut, pour éviter la multiplicité des Poules, confier pluſieurs couvées à une ſeule, qui eſt en état d'en conduire au moins trois douzaines. On économiſe par ce moyen : la Poule à laquelle on a ôté ſes Poulets, ſe remet à pondre, ce qui devient pour lors très-avantageux. On peut encore, pour épargner les Poules, ſe ſervir de Chapons, qu'on inſtruit pour conduire les Poulets. Nous avons rapporté à l'article *Chapon*, la maniere avec laquelle on s'y prend pour les inſtruire ; mais cette méthode eſt abſurde, ſelon M. Dupuy d'Emportes. Il en rapporte une autre qui eſt beaucoup meilleure. On choiſit, dit-il, les mieux emplumés, & on leur donne, pendant trois ou quatre jours, du pain à la main, en préſence de deux ou trois Pou-

lets qui béquetent avec lui; après quoi on leur donne, ſeulement une fois, du pain trempé dans du vin bien fort, juſqu'à ce qu'ils ſoient ivres. On les met enſuite dans une cage, où on leur donne deux ou trois Poulets, avec leſquels ils mangent & vivent de très-bonne intelligence. On en augmente peu-à-peu le nombre, juſqu'à ce qu'ils ayent celui qu'on leur deſtine.

A cette attention, on joint encore celle de mettre un grelot au cou du Chapon, afin que les Poulets, qui quelquefois s'éloignent, l'entendent, & viennent le rejoindre; mais, ſans contredit, jamais un Chapon n'équivaut à une Poule, pour la conduite des Poulets. Ceux-ci ſont ſi accoutumés au glouſſement de la Poule, qu'au moindre ſignal qu'elle leur donne par ce ramage, on les voit accourir & ſe ranger auprès d'elle; ce qu'on ne peut pas dire du Chapon, qui d'ailleurs n'a pas beaucoup d'attachement pour les Poulets.

Pour ſe procurer un grand nombre de Poulets, & pour conſerver en même-temps les Poules dans leur ponte, il eſt très-avantageux de faire couver des Poules d'Inde; leur grand corſage, la bonne chaleur, & la grande affection qu'elles ont pour les œufs dès qu'on les a miſes deſſus, doivent les faire préférer; on leur en donne juſqu'à

trente-cinq, & c'est précisément dans ce cas où on pourroit employer le Chapon pour conduire cette nombreuse famille, si mieux on n'aime la distribuer à plusieurs Poules, parce que pour lors on donne à couver de nouveaux œufs à la Poule d'Inde.

En Egypte, il y a une méthode pratiquée pour faire éclorre dans les fours les œufs de Poule; cette méthode est aussi ancienne dans ce pays qu'elle y est usitée, principalement au Caire, où il se fait un commerce considérable d'oiseaux domestiques éclos de cette maniere. Ces fours ne différent des nôtres qu'en ce qu'ils sont bâtis de brique cuite au soleil, & qu'ils ont par le haut une ouverture ronde d'environ dix-huit à vingt pouces de diametre : chaque fournil a vingt-quatre fours, douze de chaque côté, qui forment deux étages de six fours chacun, avec une allée très-étroite qui les sépare dans le milieu. Pour faire éclorre les œufs, on les met dans les fours d'en bas, & l'on entretient pendant huit jours un feu lent, fait avec de la paille dans les fours d'en haut; après quoi on bouche les fours où sont les œufs, & on ne les ouvre qu'au bout de six jours, pour séparer les œufs clairs d'avec ceux qui sont féconds. Ce triage étant fait, on remet les bons dans les fours de l'étage d'en haut,

& on fait pendant deux jours un petit feu de paille dans ceux d'en bas; on attend ensuite que les Poussins soient totalement éclos, ce qui arrive vingt-deux jours après qu'on a commencé à mettre les œufs au four; on n'en fait usage que depuis le mois de Décembre jusqu'au mois d'Avril. On ne paie rien au Fournier pour sa peine & la fourniture de la paille. Comme il rend les Poussins au même boisseau qu'il a pris les œufs, il se trouve amplement dedommagé de ses dépenses par la différence de volume qu'il y a entre l'œuf & le Poussin; cette opération artificielle peut réussir partout où l'on observera un juste dégré de chaleur relatif à la différence des climats.

M. de Réaumur a cherché une façon plus commode & moins coûteuse que celle des Egyptiens : il dit dans son *Art de faire éclorre les Poulets*, que pour y bien réussir, il faut prendre des tonneaux vuides, défoncés par un bout, placés sur leurs culs, & ensevelis dans du fumier de cheval; mettre dans ces fours artificiels deux ou trois corbeilles, où l'on range les œufs. La chaleur qui pénétre ainsi dans ces tonneaux, fait l'office de Poule qui couve. M. de Réaumur ajoute qu'il faut avoir soin de n'y laisser entrer de l'air, qu'autant qu'il en faut pour y maintenir une chaleur

suffisante, c'est-à-dire celle qui va au trente-deuxieme degré de son thermometre. Au moyen de ces précautions, les œufs éclosent le vingt-unieme jour; mais la méthode de M. de Réaumur a tant d'inconvénients, que le Public n'en a pas tiré tout l'avantage que ce Savant s'en étoit promis. Un Particulier a proposé, il y a quelques années, une maniere plus facile, plus sûre, & moins dispendieuse que celle de M. de Réaumur. Pour arriver au même but, il fait passer le tuyau d'un poële dans un grenier, ou dans tout autre endroit élevé de la maison; il y fait ensuite construire une lanterne de six pieds de diametre, entourée de chassis vitrés, & terminés en haut par un dôme. Il y met des tablettes d'osier d'un pied de large tout autour, & les éloigne plus ou moins les unes des autres selon la quantité d'œufs qu'il faut faire éclorre. Les chassis doivent s'ouvrir du haut en bas, & même il faut que quelques carreaux puissent s'ouvrir séparément, afin de donner de l'air, s'il se trouvoit trop de chaleur. Il est même nécessaire qu'il y ait toujours dans la lanterne un thermometre, pour en marquer le degré. Le tuyau du poële doit passer au milieu de la cage, & être fait en fourche, parce qu'aussi-tôt qu'on a atteint le degré de chaleur nécessaire, on ferme

une sous-pape ; l'autre tuyau sert à faire passer la fumée du poële, & à échauffer un autre endroit, où l'on veut élever les Poulets. Lorsque la cage est une fois échauffée, sa chaleur peut durer au moins trente-six heures dans le même degré, parce qu'on n'est pas obligé d'ouvrir le *couvoir* pour observer le thermometre ; on peut le voir au travers du verre. Lorsque les petits sont prêts à éclorre, on diminue la chaleur de deux ou trois degrés. Pour trouver le degré convenable, on prend un petit tube de thermometre ; on le met sous l'aisselle pendant une demi-heure, & en le retirant, on a un fil tout prêt, que l'on noue à l'endroit où se trouve la liqueur ; & ce sera sûrement le degré le plus juste. M. le Bas a aussi donné une autre méthode pour faire éclorre les œufs ; il en a fait différents essais, qui lui ont très-bien réussi. Il nous a promis de nous donner un extrait de son Mémoire sur cette méthode. S'il nous le communique, ainsi qu'il nous l'a annoncé ; nous le rapporterons à la fin de cet ouvrage.

M. de Buffon, dans son Histoire Naturelle des Oiseaux, rapporte en peu de mots & d'une façon très-intelligible, tout ce qui concerne les méthodes artificielles de faire éclorre des Poulets. Nous croyons ne pou-

voir mieux faire ici que de rapporter ses propres termes. C'est par là que nous finirons ce qui concerne cette matiere, pour en venir aux propriétés alimentaires & médicinales du Poulet.

Tout le secret de ces méthodes, dit M. de Buffon, consiste à tenir les œufs dans une température qui réponde à-peu-près au degré de la chaleur de la Poule, & à les garantir de toute humidité & de toute exhalaison nuisible, telle que celle du charbon, de la braise, même de celle des œufs gâtés. En remplissant ces deux conditions essentielles, & en y joignant l'attention de retourner souvent les œufs, & de faire circuler dans le four ou l'étuve les corbeilles qui les contiendront, en sorte que non seulement chaque œuf, mais chaque partie du même œuf, participe à-peu-près également à la chaleur requise, on réussira toujours ainsi à faire éclorre des milliers de Poulets.

Toute chaleur est bonne pour cela. Celle de la mere-Poule n'a pas plus de privilege que celle de tout autre animal, sans en excepter l'homme; & en effet, on sait que Livie étant grosse, imagina de couver & faire éclorre un œuf dans son sein, voulant augurer du sexe de son enfant par le sexe du poussin qui en viendroit. Ce poussin fut mâle, & son enfant aussi. Les Augu-

res ne manquerent pas de se prévaloir du fait, pour montrer aux plus incrédules la vérité de leur art; mais ce qui reste le mieux prouvé, c'est que la chaleur humaine est suffisante pour l'incubation des œufs. Il n'y a que quelques années que le même fait arriva à Paris. Mademoiselle Michel, à présent épouse de M. Fossard, Graveur, fit couver dans son sein un œuf d'où est provenu un Poulet. Mais, pour revenir à ce que nous avons annoncé, nous ajoutons avec M. de Buffon, que la chaleur de la mere-Poule n'a pas plus de privilege que celle du feu solaire ou terrestre, ni celle d'une couche de tan ou de fumier. Le point essentiel est de savoir s'en rendre maître, c'est-à-dire, d'être toujours en état de l'augmenter ou de la diminuer à son gré. Or, il sera toujours possible, au moyen d'un bon thermometre distribué avec intelligence dans l'intérieur du four ou de l'étuve, de savoir le degré de chaleur de ces différentes régions; de la conserver, en étoupant les ouvertures, & fermant tous les registres du couvercle; de l'augmenter, soit avec des cendres chaudes, si c'est un four; soit en ajoutant du bois dans le poële, si c'est une étuve à poële; soit en faisant des réchauds, si c'est une couche; & enfin de la diminuer, en ouvrant les registres, pour

donner accès à l'air extérieur, ou bien en introduisant dans le four un ou plusieurs corps froids, &c.

Au reste, quelque attention que l'on donne à la conduite d'un four d'incubation, il n'est guere possible d'y entretenir constamment & sans interruption le trente-deuxieme degré, qui est celui de la Poule. Heureusement ce terme n'est point indivisible; & l'on a vu la chaleur varier du trente-huitieme au vingt-huitieme degré, sans qu'il résultât d'inconvénients pour la couvée; mais il faut remarquer qu'ici l'excès est beaucoup plus à craindre que le défaut, & que quelques heures du trente-huitieme & même du trente-sixieme degré feroient plus de mal que quelques jours du vingt-quatrieme; & la preuve que cette quantité de moindre chaleur peut encore être diminuée sans inconvénient, c'est qu'ayant trouvé dans une prairie qu'on fauchoit, le nid d'une Perdrix, & ayant gardé & tenu à l'ombre les œufs pendant trente-six heures, qu'on ne put trouver de Poule pour les couver, on les vit éclorre néanmoins tous, au bout de trois jours, excepté ceux qui avoient été ouverts pour voir où en étoient les Perdreaux. A la vérité, ils étoient tous avancés, & sans doute il faut un degré de chaleur plus fort dans

les commencements de l'incubation, que ſur la fin de ce même temps, où la chaleur du petit oiſeau ſuffit preſque ſeule à ſon développement.

A l'égard de ſon humidité, comme elle eſt fort contraire au ſuccès de l'incubation, il faut avoir des moyens ſûrs pour reconnoître ſi elle a pénétré dans le four, pour la diſſiper, lorſqu'elle y a pénétré, & pour empêcher qu'il n'en vienne de nouvelle.

L'hygrometre le plus ſimple & le plus approprié pour juger de l'humidité de l'air de ces ſortes de fours, c'eſt un œuf frais qu'on y introduit, & qu'on y tient pendant quelque temps, lorſque le juſte degré de chaleur y eſt établi. Si au bout d'un demi quart-d'heure au plus, cet œuf ſe couvre d'un nuage léger, ſemblable à celui que l'haleine produit ſur une glace polie, ou bien à celui qui ſe forme l'été ſur la ſurface extérieure d'un verre où l'on verſe des liqueurs à la glace, c'eſt une preuve que l'air du four eſt trop humide; & il l'eſt d'autant plus, que ce nuage eſt plus longtemps à ſe diſſiper, ce qui arrive principalement dans les fours à tan & à fumier, que l'on a voulu renfermer en un lieu clos. Le meilleur remede à cet inconvénient, eſt de renouveller l'air de ces endroits fermés, en y établiſſant pluſieurs courants par

le moyen de fenêtres oppoſées, & à défaut de fenêtres, en y plaçant & agitant un ventilateur proportionné à l'eſpace. Quelquefois la ſeule tranſpiration d'un grand nombre d'œufs produit dans le four même une humidité trop grande; & dans ce cas, il faut, tous les deux ou trois jours, retirer pour quelques inſtants les corbillons d'œufs hors du four, & l'éventer ſimplement avec un chapeau qu'on y agitera en différents ſens.

Mais ce n'eſt pas aſſez de diſſiper l'humidité qui s'eſt accumulée dans les fours; il faut encore, autant qu'il eſt poſſible, lui interdire tout accès par dehors, en revêtant leurs parois extérieures de plomb laminé ou de bon ciment, ou de plâtre, ou de goudron bien cuit, ou du moins en leur donnant pluſieurs couches à l'huile, qu'on laiſſera bien ſécher, & en collant ſur leurs parois intérieures des bandes de veſſie ou de fort papier gris. C'eſt à ce peu de pratiques aiſées que ſe réduit tout l'art de l'incubation artificielle, & il faut y aſſujettir la ſtructure & les dimenſions des fours ou étuves, le nombre, la forme & la diſtribution des corbeilles, & toutes les petites manœuvres que la circonſtance preſcrit, que le moment inſpire, & qui nous ont été détaillées avec une immenſité de pa-

roles, & que nous réduirons ici dans quelques lignes, sans cependant rien omettre.

Le four le plus simple est un tonneau revêtu par dedans de papier collé, couvert par le haut d'un couvercle qui l'emboîte; lequel est percé dans son milieu d'une grande ouverture fermant à coulisse, pour regarder dans les fours, & de plusieurs autres petites autour de celle-là, servant de registre pour le ménagement de la chaleur, & fermant aussi à coulisse. On noie ce tonneau plus qu'aux trois quarts de sa hauteur dans du fumier chaud. On place dans son intérieur, les unes au-dessus des autres, & à de justes intervalles, deux ou trois corbeilles à claire voie, dans chacune desquelles on arrange deux couches d'œufs, en observant que la couche supérieure soit moins fournie que l'inférieure, afin que l'on puisse aussi avoir l'œil sur celle-ci. On ménage, si l'on veut, une ouverture dans le centre de chaque corbeille; & dans l'espece de petit puits formé par la rencontre de ces ouvertures qui répondent toutes à l'axe du tonneau, on y suspend un thermometre bien gradué. On en place d'autres en différents points de la circonférence; on entretient par-là la chaleur au degré requis, & on a des Poulets. On peut aussi, en économisant la chaleur, & tirant parti

de

de celle qu'ordinairement on laisse perdre, employer à l'incubation artificielle celle des fours de Pâtissiers & de Boulangers, celle des forges & des verreries, celle même d'un poële ou d'une plaque de cheminée, en se souvenant toujours que le succès de la couvée est attaché principalement à une juste distribution de la chaleur & à l'exclusion de toute humidité.

Lorsque les fournées sont considérables, & qu'elles vont bien, elles produisent des milliers de Poulets à la fois; & cette abondance même ne seroit pas sans inconvénient dans un climat comme le nôtre, si l'on n'eût trouvé moyen de se passer de Poule pour élever les Poulets, comme on savoit s'en passer pour les faire éclorre; & ces moyens se réduisent à une imitation plus ou moins parfaite des procédés de la Poule, lorsque ses Poussins sont éclos. On a observé, par exemple, que le principal but des soins de la mere est de conduire ses Poussins dans des lieux où ils puissent trouver à se nourrir, & de les garantir du froid & de toutes les injures de l'air; on a imaginé le moyen de leur procurer tout cela, avec encore plus d'avantage que la mere ne peut le faire. S'ils naissent en hiver, on les tient pendant un mois ou six semaines dans une étuve échauffée au même de-

gré que les fours d'incubation ; seulement on les en tire cinq ou six fois par jour pour leur donner à manger au grand air, & surtout au soleil : la chaleur de l'étuve favorise leur développement, l'air extérieur les fortifie, & ils prospérent : de la mie de pain, des jaunes d'œufs, de la soupe, du millet, sont leur premiere nourriture ; si c'est en été, on ne les tient dans l'étuve que trois ou quatre jours, & dans tous les temps, on ne les tire de l'étuve que pour les faire passer dans la *Poussiniere* : c'est une espece de cage quarrée, fermée par-devant d'un grillage en fil de fer, ou d'un simple filet, & par-dessus d'un couvercle à charniere ; c'est dans cette cage que les Poussins trouvent à manger : mais lorsqu'ils ont mangé & couru suffisamment, il leur faut un abri où ils puissent se réchauffer & se reposer, & c'est pour cela que les Poulets qui sont menés par une mere, ont coutume de se rassembler alors sous ses ailes. M. de Réaumur a imaginé pour le même usage une *mere artificielle* : c'est une boîte doublée de peau de mouton, dont la base est quarrée & le dessus incliné comme le dessus d'un pupitre. Il place cette boîte à l'un des bouts de la Poussiniere, de maniere que les Poulets puissent y entrer de plein pied, & en faire le tour au moins de trois côtés, & il l'échauffe par-dessous au moyen d'une

chaufferette qu'on renouvelle selon le besoin : l'inclination du couvercle de cette espece de pupitre offre des hauteurs différentes pour les Poulets de différentes tailles; mais comme ils ont coutume, surtout lorsqu'ils ont froid, de se presser & même de s'entasser en montant les uns sur les autres, & que dans cette foule les petits & les foibles courent risque d'être étouffés, on tient cette boite ou mere artificielle ouverte par les deux bouts; ou plutôt on ne la ferme aux deux bouts que par un rideau que le plus petit Poulet puisse soulever facilement, afin qu'il ait toujours la facilité de sortir lorsqu'il se sent trop pressé; après quoi il peut, en faisant le tour, revenir par l'autre bout, & choisir une place moins dangereuse. M. de Réaumur tâche encore de prévenir le même inconvénient par une autre précaution : c'est de tenir le couvercle de la *mere artificielle* incliné assez bas, pour que les Poulets ne puissent pas monter les uns sur les autres. A mesure que les Poulets croissent, il éleve le couvercle, en ajoutant sur le côté de la boite des hausses proportionnées. Il renchérit encore sur tout cela, en divisant ses plus grandes *Poussinieres* en deux, par une cloison transversale, afin de pouvoir séparer les Pouiets de différentes grandeurs; il

les fait mettre aussi sur des roulettes pour la facilité du transport, car il faut absolument les rentrer dans la chambre toutes les nuits, & même pendant le jour, lorsque le temps est rude; & il faut que cette chambre soit échauffée en temps d'hiver. Mais au reste, il est bon, dans les temps qui ne sont ni froids ni pluvieux, d'exposer les poussinieres au grand air & au soleil, avec la seule précaution de les garantir du vent; on peut même en tenir les portes ouvertes: les Poulets apprendront bientôt à sortir pour aller gratter le fumier, ou béqueter l'herbe tendre, & à entrer pour prendre leurs repas, ou s'échauffer sous la *mere artificielle.* Si on ne veut pas courir le risque de les laisser ainsi vaguer en liberté, on ajoute au bout de la poussiniere une cage à Poulet ordinaire, qui communiquant avec la premiere, leur fournira un plus grand espace pour s'abattre, & une promenade close, où ils seront en sûreté.

Mais plus on les tient en captivité, plus il faut être exact à leur fournir une nourriture qui leur convienne. Outre le millet, les jaunes d'œufs, la soupe & la mie de pain, les jeunes Poulets aiment aussi la navette, le chenevis, & autres menus grains de ce genre; les pois, les feves, les lentilles, le riz, l'orge & l'avoine mondés, le Turquis

écraſé & le bled noir. Il convient, & c'eſt encore une économie, de faire crever dans l'eau bouillante la plupart de ces grains avant de les leur donner ; cette économie va à un cinquieme ſur le froment, à deux cinquiemes ſur l'orge, à une moitié ſur le Turquis, à rien ſur l'avoine & le bled noir. Il y auroit de la perte à faire crever le ſeigle ; mais c'eſt de toutes ces graines celle que les Poulets aiment le mieux. Enfin on peut leur donner à meſure qu'ils deviennent grands, de tout ce que nous mangeons nous-mêmes, excepté les amandes ameres & les grains de café. Toute viande hachée, cuite ou crue, leur eſt bonne, ſur-tout les vers de terre ; c'eſt le mets dont ces oiſeaux qu'on croit ſi peu carnaſſiers, paroiſſent être le plus friands, & peut-être ne leur manque-t'il, comme à bien d'autres, ajoute M. de Buffon, qu'un bec crochu & des ſerres, pour être de véritables oiſeaux de proie.

Le Poulet, pour qu'il ſoit bon à manger, doit être jeune, tendre, gros & bien nourri ; il eſt meilleur & plus ſalutaire à l'âge de deux ou trois mois, qu'en tout autre temps ; il eſt humectant, nourriſſant, reſtaurant & rafraîchiſſant ; ſa chair fournit un bon ſuc, & eſt de facile digeſtion ; elle a beaucoup de rapport avec celle de la Pou-

le : elle eſt même encore plus délicate & plus ſucculente : c'eſt la raiſon pour laquelle on mange ordinairement la Poule bouillie & le Poulet rôti. Le Poulet eſt donc un aliment très-ſalutaire ; il convient en ſanté comme en maladie ; jamais ſon uſage n'a produit de mauvais effets. Il convient en tout temps, à tout âge, & à toute ſorte de tempérament : cependant il eſt encore moins convenable que la Poule aux perſonnes qui font de grands exercices de corps, & qui ont beſoin d'un aliment ſolide & durable.

En Médecine, on fait avec les Poulets différents bouillons ; on appelle *eau de Poulet*, une eſpece de bouillon fort léger, qui ſe prépare en faiſant bouillir un Poulet pendant trois heures dans trois pintes d'eau de fontaine, ſans beaucoup de réduction : on paſſe enſuite la liqueur par un linge, & on l'exprime fortement ; on donne cette boiſſon aux malades auxquels on veut faire faire diete, ou quand, en cas de fievre, on ne veut preſcrire au malade qu'une nourriture fort légere : elle convient encore dans les douleurs d'entrailles, & dans le *cholera morbus*. Pour cet effet, on la fait boire abondamment, pour tempérer la bile qui regorge dans l'eſtomac.

On farcit auſſi quelquefois le Poulet avec

l'orge mondé, ou les quatre grandes semences froides, ou avec des racines ou d'autres drogues. Pour donner à l'eau de Poulet la vertu qu'on veut qu'elle ait, on nourrit quelquefois des Poulets avec de la chair de vipere hachée, qu'on mêle avec du pain, & dont on fait des pâtées.

On fait ensuite manger ces Poulets à des malades attaqués de lepre, de gales invétérées, de dartres rebelles; ce qui produit un effet merveilleux, en purifiant fortement la masse du sang.

Le Docteur Seguier donne, comme un spécifique, dans la lienterie, le bouillon suivant. Prenez un Poulet, que vous viderez; remplissez-lui le corps d'une once de feuilles de roses seches, ou bien de roses seches & de balaustes, de chacune une demi-once; ajoutez-y de la poudre de trochisqueramich de Mésué, trois gros pour un adulte & deux gros pour un enfant: placez cette poudre au milieu des feuilles de rose de façon qu'elle en soit toute enveloppée; & le tout étant placé ainsi dans le corps du Poulet, cousez-le exactement de tous les côtés, afin que rien ne sorte du corps dans le temps de la cuisson; faites-le bouillir ensuite dans trois pintes & demie d'eau de riviere ou de fontaine, à la consomption d'une seule chopine; retirez alors

le pot du feu, & mettez-le dans un autre chauderon plein d'eau chaude, pour que le bain-marie conſerve la chaleur du bouillon.

On donne au malade un verre de ce bouillon, de deux heures en deux heures. On lui fait immédiatement auparavant une onction ſur la région de l'eſtomac avec de l'onguent de la comteſſe ou du baume catholique ou avec quelqu'autre liniment fortifiant. On applique par-deſſus un cataplaſme fait avec de la mie de pain arroſée de vin, dans lequel on aura fait bouillir de l'abſynthe, de la menthe, des roſes ſeches & des balauſtes. Ce traitement ſe répétera de deux heures en deux heures, avant de donner le bouillon. Si le malade dort, il faudra l'éveiller, pour ne pas interrompre le remede, & ne lui pas donner d'autre bouillon plus nourriſſant pendant l'uſage de celui - ci. On peut ſeulement, s'il eſt trop foible, lui faire avaler dans deux cuillerées de ce bouillon, un demi-gros de confection alkermès, & lui faire flairer de temps en temps quelque eau ſpiritueuſe. Si le malade n'eſt pas guéri après avoir pris tout le bouillon, on en fera un nouveau, qu'on donnera dans le même ordre; mais on pourra y joindre quelques priſes d'un bouillon plus nourriſſant. Pluſieurs perſonnes ont été gué-

ries par ce remede, au rapport du Docteur Seguier.

Un excellent bouillon dans le cas d'hémorragie, eſt le ſuivant. Prenez de la racine de guimauve une demi-once; de feuilles de plantain, de millefeuille, de bourſe-à-Berger & de bourrache, de chacune une demi-poignée; de roſes rouges, une pincée: faites cuire le tout avec un Poulet dans une pinte d'eau, que vous réduirez à deux bouillons. Paſſez enſuite par un linge, avec une légere expreſſion, & partagez en deux priſes, à prendre, l'une le matin à jeun, & l'autre ſur les cinq heures du ſoir. On diſſoudra dans chaque bouillon, avant de le donner, du bol d'Arménie & de la terre ſigillée, de chacun un demi-gros, pour un bouillon convenable dans l'émorragie.



CHAPITRE IV.

DE LA PINTADE.

LES Pintades sont à-peu-près de la grandeur & de la figure de nos Poules domestiques; mais elles ont la queue baissée comme les Perdrix. Elles ont, comme les Poules, deux appendices membraneuses couleur de chair, qui leur pendent aux deux côtés des joues. Tout le plumage n'est que de deux couleurs, blanc & noir. Les taches du plumage sont presque par-tout d'une forme ronde & réguliere, comme lenticulaire, excepté aux ailes, où elles sont allongées comme par bandes. Les jambes de cet oiseau sont couvertes de petites plumes; la paupiere supérieure a de longs poils noirs, qui se relevent par en haut. Au-dessus de sa tête, il y a une crête, ou une sorte de casque, qui tient de la nature d'une peau seche, ridée, d'un fauve-brun, & ressemblant intérieurement à une chair desséchée & endurcie comme du bois. La Pintade a le bec semblable à celui de nos Poules; la peau des paupieres est bleue chez les mâles & rouge chez les femelles; les pieds sont brunâtres; le tiers de la longueur du doigt est uni par une espece de membrane; le

doigt de derriere est court, & les mâles n'ont point d'ergot au derriere du pied.

Les Pintades vont par compagnie, & elles élevent leurs petits en commun, même ceux qui ne leur appartiennent pas. Elles ont un cri perçant qui incommode; ce qui les fait bannir de quelques basse-cours. Elles sont coleres, & aiment à se battre avec les autres volailles. C'est un oiseau vif, dit M. de Buffon en parlant de la Pintade, inquiet & turbulent, qui n'aime pas à se tenir en place, & qui sait se rendre maître dans la basse-cour. Il se fait craindre des Dindons même; & quoique beaucoup plus petit, il leur en impose par sa pétulance La Pintade, selon le P. Margot, a plutôt donné vingt coups de bec que les gros oiseaux n'ont pensé à se mettre en défense.

Elien raconte que dans une certaine isle, la Pintade est respectée des oiseaux de proie; mais M. de Buffon pense que dans tous les pays du monde, les oiseaux de proie attaqueront par préférence toute autre volaille qui aura le bec moins fort, point de casque sur la tête, & qui ne saura pas si bien se défendre.

La Pintade est du nombre des oiseaux pulvérateurs, qui cherchent dans la poussiere où ils se veautrent, un remede con-

tre l'incommodité des insectes. Elle gratte la terre, comme nos Poules communes, & va par troupes très-nombreuses. On les chasse au chien courant, sans autres armes que des bâtons. Comme elles ont les ailes fort courtes, elles volent pesamment; mais elles courent très-vîte, &, selon Belon, en tenant la tête élevée, comme la Girafe. Elles se perchent la nuit pour dormir, & quelquefois la journée sur les murs de clôture, sur les haies, & même sur les toits des maisons, & sur les arbres. Elles sont soigneuses, dit encore Belon, en pourchassant leurs vivres; & en effet, elles doivent consommer beaucoup, & avoir plus de besoin que les Poules domestiques, vu le peu de longueur de leurs intestins, ainsi qu'il est démontré par l'anatomie de ces oiseaux.

Les œufs de la Pintade ressemblent à son plumage par leurs couleurs. Ils sont un peu plus petits que ceux des Poules communes. Celles qu'on a rendues comme domestiques, fournissent une quantité d'œufs, tandis que les sauvages n'en font que dix à douze. Celles-ci paroissent, dans nos climats, chercher autant les lieux aquatiques que les Faisans même.

La Pintade est un des meilleurs gibiers. Ses œufs sont bons à manger. On éleve les petits comme les Poulets.

CHAPITRE V.

DU FAISAN.

LE Faiſan eſt un oiſeau qui plait par la beauté & la variété de ſon plumage. Le mâle eſt à-peu-près de la groſſeur d'un Coq domeſtique ; ſon bec eſt de couleur de corne, un peu gros, long d'environ un pouce, fait en lame, & courbé à l'extrêmité ; ſon plumage eſt mêlé de couleur de feu, de blanc, de verd, & le deſſus de ſa tête eſt tantôt d'un cendré luiſant, tantôt d'un verd-doré obſcur. Les côtés de la tête, ou les joues, ſont ſans plumes, & ont de petits mammelons charnus, d'un rougeâtre vif. Dans le temps que cet oiſeau eſt en amour, chaque côté de ſa tête porte un petit bouquet de plumes d'un verd-doré, placé au-deſſous des oreilles, & repréſentant des eſpeces de cornes. Ses oreilles ſont larges & profondes; de leur angle inférieur partent quelques plumes noirâtres, plus longues que les autres. Le ſinciput, la gorge & la partie du cou la plus proche de la tête, ſont d'un verd-doré, changeant en bleu foncé & en violet éclatant; le reſte

du cou, la poitrine, le haut du ventre & les côtés font couverts de plumes d'un marron pourpré très-brillant, & bordées, par le bout, d'un noir vélouté changeant, & d'un violet très-vif. Celles du cou font échancrées en cœur par le bout, & en cet endroit la bordure noire remonte vers l'origine de la queue, felon la direction de l'échancrure. La queue a plus de vingt pouces de long. Elle eft compofée de dix-huit plumes, variées de gris olivâtre, de noir, de marron pourpré, de brun & de rouffâtre. L'iris des yeux eft jaune; les pieds & les ongles font d'un gris brun; les doigts font au nombre de quatre, dont trois devant & un derriere. A la partie poftérieure du pied, eft un ergot court, mais bien pointu. La femelle eft un peu plus pâle. Tout fon plumage eft varié de brun, de gris, de rouffâtre & de noirâtre. Elle a autour des yeux un petit efpace orné de plumes, & couvert de mammelons charnus, d'un affez beau rouge. Les petits Faifans fe nomment Faifandeaux.

Le Faifan eft originaire de la Colchide, qu'on nomme actuellement la Mingrelie. On l'a naturalifé depuis long-temps en France; mais ce n'eft pas fans peine. On en éleve dans toutes les Terres des grands Seigneurs. Ceux qu'on deftine pour faire race,

ne doivent avoir qu'un an. Les plus jeunes sont ceux qui pondent le plus, & le plutôt ; & les couvées qui se font de bonne heure, sont les plus favorables.

On donne cinq Faisandes à chaque Coq ; & si on en a plusieurs volées, il faut les séparer dans le temps de la ponte. On leur pratique pour asyle, des enclos à l'air, grands ou petits, selon les commodités qu'on a. Ces enclos doivent être bien fermés, afin de pouvoir garantir les Faisans des Chiens, des Chats, des Rats, & même des Hommes, qui, ne connoissant pas leur naturel, pourroient les effrayer, ou les inquiéter. Les Faisans doivent encore avoir des ombrages, ou d'autres abris, pour s'y réfugier pendant le mauvais temps, ou quand ils sont épouvantés, & des endroits pour pondre hors la vue des oiseaux de proie, des Corbeaux & des Pies, qui viennent enlever les œufs.

On évitera de leur donner pour nourriture des grains de maïs, & on aura l'attention que l'eau qui leur sert de boisson, soit toujours fraîche, jamais salie ni corrompue. On choisira par préférence, pour les enclos de ces animaux, les endroits où se trouvent des plantes ou des herbes dont ils puissent se nourrir, & dans lesquelles ils puissent se fourrer, pour se mettre à

l'ombre & à l'abri. On conſeille même de cultiver dans ces enclos des feves, des carottes, des pommes de terre, des oignons, des laitues & des panais, ſur-tout des deux derniers, dont les Faiſans ſont fort friands. On dit auſſi qu'ils aiment beaucoup le gland, les baies d'aubépine & la graine d'abſynthe; mais le froment eſt la meilleure nourriture qu'on puiſſe leur donner, en y joignant les œufs de Fourmi. Quand la terre de l'enclos eſt fraîche, elle ne vaut que mieux pour eux. Ils y trouvent des Crapauds, des Limaçons & des Vers, dont ils ſont très-friands. Ils ont même bientôt fait d'en nettoyer le terroir. On aura en outre ſoin que leur mangeaille ne ſoit pas mêlée avec la fiente. Quelques Auteurs recommandent de prendre garde qu'il n'y ait des Fourmis mêlées avec les œufs de ces inſectes, quand on leur en donne, de peur que les Faiſans ne ſe dégoûtent de ces derniers; mais Edmond King veut qu'on leur donne des Fourmis même, & prétend que c'eſt pour eux une nourriture très-ſalutaire, & ſeule capable de les rétablir lorſqu'ils ſont foibles & abattus. Dans la diſette, on y ſubſtitue avec ſuccès des Sauterelles, des Perce-oreilles, des Millepieds. Mais quelque nourriture qu'on donne à ces animaux, il faut la leur meſurer avec prudence,

dence, de peur qu'ils ne deviennent trop gras, & par-là moins féconds.

Dès que les Faisans auront pondu leurs œufs, on les donnera à couver au plutôt à des Poules communes, ou à des Poules d'Inde; & en attendant qu'on fasse éclorre les œufs, on les mettra dans du son en un endroit sec, qui ne soit ni chaud ni froid. Les œufs de Faisandes sont plus petits que ceux des Poules ordinaires, & conséquemment beaucoup plus que ceux des Poules d'Inde; on en peut donc mettre un plus grand nombre pour couver sous ces dernieres. La premiere couvée des Faisans peut éclorre au mois de Mai.

On peut faire par précaution une boîte de la longueur de cinquante-six pouces, de la largeur de douze à treize, & de pareille hauteur, sans couvercle. A vingt pouces de l'un des bouts de cette boîte, on pratique une séparation avec des bâtons placés à trois pouces l'un de l'autre. On place cette boîte sur un terrein sec, auprès d'un mur exposé au couchant; le nord & le levant seroient trop froids, & le midi trop exposé au soleil. Voici actuellement l'usage de cette boîte.

Dès que les petits Faisans sont éclos, on les met avec la Poule dans la partie de la boîte la plus petite; l'autre partie est

destinée à leur donner à manger. On la couvre d'un filet, pour empêcher les Moineaux de leur dérober ce qu'on leur donne. La séparation à claire-voie leur laisse la liberté d'aller chercher leur mangeaille, & de venir à la Poule quand ils ont mangé. On fournira la case de la Poule de la nourriture qui lui est propre, & on lui donnera aussi de l'eau claire pour sa boisson. On tiendra les Faisandeaux pendant dix jours dans cette boîte. La nourriture qu'on leur donnera pendant ce temps, consistera en œufs de Fourmis noires, qu'on ramassera dans les bois. Indépendamment de ces œufs, on leur préparera une pâte avec de la farine d'orge & un œuf en son entier, y comprise sa coquille pulvérisée. On rend cette pâte d'une consistance propre à en former de petites boulettes de la même forme & de la même grosseur que les œufs de Fourmis noires. Leur boisson pendant les six premiers jours, sera un peu de lait, qu'on aura mis dans un vase de terre peu profond. Au septieme jour, on coupera le lait avec pareille quantité d'eau. On leur changera pour lors la pâte; on n'y mettra plus le dedans de l'œuf : on la fera seulement avec la seule coquille bien broyée, & de la farine d'orge pétrie avec du lait.

Le dixieme jour écoulé, on retire les Fai-

ſandeaux de la boîte, avec la Poule, & on les met dans un petit clos, fait avec des bâtons ou des fils d'archal, & élevé à deux pieds, pour qu'ils ne s'écartent pas trop de la Poule. On peut alors ne leur donner pour boiſſon que de l'eau, & pour nourriture que la pâte faite ſimplement avec la farine d'orge & l'eau; mais on aura néanmoins attention de leur donner toujours quelques œufs de Fourmis après le repas. C'eſt ainſi qu'on gouverne les Faiſandeaux, pendant une ſemaine entiere. Ils auront pour lors 17 jours. C'eſt le vrai temps de les tirer du gazon, ſous lequel ils étoient renfermés, & de leur ſubſtituer un gazon nouveau, où il faut les laiſſer en liberté. Ils courent & ils volent où ils veulent, juſqu'à la St. Michel. Ils ne quittent pas néanmoins la Poule, à moins qu'ils ne ſoient effrayés par des Chiens.

On leur continuera la même nourriture que ci-deſſus, juſqu'au temps de la moiſſon. On pourra leur donner pour lors quelques épis de bled, & enſuite des pois. Une choſe bien ſurprenante dans les Faiſans, c'eſt que ces oiſeaux, qui mangent avec tant d'avidité les petits Crapauds, ne touchent point aux Lézards, ni aux Grenouilles. Par le ſoin qu'on prend de ces oiſeaux, on peut donc en élever, ſans beaucoup de

peine ; mais c'eſt en petite quantité, d'autant que les œufs de Fourmis ſont pour eux un aliment néceſſaire, & qu'on en trouve rarement aſſez.

Lorſqu'on veut peupler les bois de Faiſans, il ne faut pas leur couper les ailes ; mais ſi on n'en veut avoir que dans ſes enclos, ſes boſquets, cette opération devient pour lors indiſpenſable. Quoique ces animaux ſoient fort attachés au local, ils ne laiſſeroient pas néanmoins de s'écarter, & pour lors on les perdroit. On leur coupe dans ce cas les ailes. On les plume pour cet effet autour de la premiere jointure d'une aile ; on lie fortement la partie ſupérieure de la jointure avec un fil, pour arrêter l'écoulement du ſang, lorſqu'on coupe l'aile. Cette opération ſe fait en tranchant l'aile dans la jointure avec un couteau bien aiguiſé, qui les hache auſſi-tôt ; mais il faut les obſerver pendant une heure, pour voir s'ils ne ſaignent point ; & en cas que cela ſoit, on les reprend, & on paſſe ſur la coupure une pipe à tabac, rougie au feu. On ne coupera les ailes à ceux de la ſeconde couvée qu'au mois de Septembre.

Quand le mois de Juillet eſt humide, il faut les faire rentrer tous les ſoirs une heure avant le coucher du ſoleil, & les

faire ſortir le lendemain de grand matin. Le genêt épineux eſt l'abri que ces oiſeaux choiſiſſent par préférence ; on fera donc très-bien d'en planter dans les enclos ou boſquets où on les retient.

Quand les Faiſandeaux ſont jeunes, ils ſont fort ſujets à être infectés d'une eſpece de Poux, de même que toute la volaille. Ils en maigriſſent très-fort, & meurent même quelquefois. Le meilleur remede pour les en préſerver, eſt d'avoir ſoin de les tenir bien propres.

Lorſque ces oiſeaux ont paſſé l'âge de deux mois, les plumes de leurs queues ſont ſujettes à tomber, & il leur en pouſſe de nouvelles. C'eſt pour eux un temps bien critique : il n'y a que les œufs de Fourmis qui ſoient capables de le rendre moins dangereux.

Une maladie qui leur eſt commune avec les Poulets, eſt la pépie. Cette maladie leur eſt preſque toujours mortelle : elle ſe manifeſte par une pellicule blanche qui recouvre leur langue; pour les en garantir, il faut renouveller ſouvent leur eau.

Ces oiſeaux ſont encore ſouvent expoſés, lorſqu'on les tient trop renfermés, principalement quand ils ſont jeunes, à une certaine maladie contagieuſe, qu'on ne peut prévenir qu'en leur rendant la liberté. Cette

maladie se manifeste par une enflure considérable à la tête & aux pieds, & par une soif inextinguible, qui hâte encore leur mort, quand on la satisfait.

Les Faisans se perchent la nuit dans les hautes futaies; & ils habitent pendant le jour les bois taillis, les buissons, & les lieux remplis de broussailles. La femelle fait son nid à terre, dans les buissons les plus épais; elle pond la même quantité d'œufs que la Perdrix.

On prétend que la Poule domestique accouplée avec le Coq Faisan, pond des œufs tachetés de noir, & que les œufs sont plus gros que ceux de la Poule commune. Les petits qui proviennent de ces œufs, sont, dit-on, si semblables aux Faisandeaux, qu'il seroit très-aisé de s'y méprendre.

La chasse des Faisans se fait, ou au hallier, ou avec les poches à Lapin, ou avec des colliers & des lacets, ou enfin avec le chien couchant. 1°. Pour se servir du hallier, il faut savoir les endroits du bois, où ces oiseaux habitent; ce qu'on reconnoît par leur chant, qu'on entend le matin, & par les appâts qu'on leur jette; ce dernier moyen est le plus sûr. On jette de l'avoine ou d'autres grains dans les voies qu'on sait que les Faisans ont coutume de tenir. Si la quantité de grain diminue, on doit être

aſſuré qu'il y en vient; on revient par conſéquent le lendemain à la pointe du jour, & on tend les halliers dans les ſentiers où aboutiſſent les voies du gibier : on ſe retire enſuite ſous un arbre, & on a l'œil fixé ſur les pieges. Quand quelque Faiſan s'y trouve pris, on tâche de le dégager, en ſilence, pour ne pas effrayer ceux qui pourroient l'imiter. Le hallier dont on ſe ſert pour cette chaſſe, eſt un filet à mailles quarrées, large de cinq à ſix pouces, & haut de trois grandes mailles; quant à ſa longueur, elle dépend du chemin où on veut le tendre. Les piquets qui tiendront à ce filet, ſeront éloignés l'un de l'autre de deux pieds & demi, & le fil qui en compoſera le tiſſu, ſera retors & ferme, pour que le Faiſan ne puiſſe le rompre.

2°. Quand on veut attraper les Faiſans avec les poches à lapin, on prend une petite baguette longue de cinq à ſix pouces, & un peu moins groſſe que le petit doigt; on aiguiſe chaque bout, on les fiche à terre aux deux extrêmités du chemin, en courbant la baguette en forme de demi-cercle; on prend enſuite la ficelle qui paſſe dans la boucle d'un filet, on l'attache aux deux pieds de la baguette contre terre; on releve le filet, & on le place au haut du demi-cercle, de façon néanmoins

qu'il n'y tienne que fort légerement. Cette méthode est très-simple : mais on obfervera qu'il faut attirer les Faifans dans le demi-cercle, par le moyen d'un appât.

3°. Si on veut les prendre avec des collets ou des lacets, on fait provifion de quelques branches d'arbres & de piquets hauts d'un pied; on en fait une haie, à laquelle on ne donne qu'environ neuf pouces de hauteur : on jette auprès de ces haies du grain pour attirer le gibier, & on attache aux piquets, les collets, ou les lacets, faits de crin de cheval; on a feulement l'attention de laiffer au milieu de chaque haie un efpace pour paffer le Faifan; c'eft là précifément ou le piege doit être tendu. Les lacets fe pofent par terre; le gibier fe prend auffi par le pied; mais les collets doivent être attachés plus haut, & placés à portée du Faifan, puifque c'eft par le cou qu'il s'y prend. On tend auffi les lacets dans quelques avenues où il y ait de l'eau : les Faifans en allant à l'abreuvoir, tombent dans le piege qu'on leur a tendu.

4°. La derniere méthode pour attraper les Faifans, eft par le moyen du chien couchant : on a avec foi un filet qu'on nomme tiraffe, & on s'affocie au nombre de trois; l'un guide le chien, & les deux autres le filet. Il ne faut pas fe hâter dans

cette chaſſe. On tiendra long-temps le chien en arrêt, & on donnera à ſes deux aſſociés le temps de s'approcher avec le filet, afin qu'ils puiſſent envelopper en même temps le gibier & le chien couchant.

Le naturel des Faiſans eſt ſi farouche, que non ſeulement ils évitent l'homme, mais qu'ils s'évitent les uns les autres, ſi ce n'eſt au mois de Mars ou d'Avril, qui eſt le temps où le mâle recherche la femelle; & il eſt facile alors de les trouver dans les bois, parce qu'ils ſe trahiſſent eux-mêmes par un battement d'ailes qui ſe fait entendre de fort loin; en un mot les Faiſans ſont très-ſauvages: il eſt extrêmement difficile de les apprivoiſer; ceux même qui ſont accoutumés à la ſociété de l'homme, ceux qui ſont comblés de ſes bienfaits, ne s'éloignent pas moins de toute habitation humaine: on prétend néanmoins qu'on les accoutume quelquefois à revenir au coup de ſifflet; c'eſt-à-dire, à venir prendre la nourriture, que ce coup de ſifflet leur annonce toujours; mais dès que leur beſoin eſt ſatisfait, ils reviennent à leur naturel, & ne connoiſſent plus la main qui les a nourris: ce ſont des eſclaves indomptables, qui ne peuvent ſe plier à la ſervitude; qui ne connoiſſent aucun bien qui puiſſe entrer en comparaiſon avec la liberté; qui cher-

chent continuellement à la recouvrer, & qui n'en manquent pas l'occaſion : les ſauvages qui viennent de la perdre, ſont furieux; ils fondent à grands coups de bec ſur les compagnons de leur captivité, & n'épargnent pas même le Paon.

Il n'y a guere d'oiſeaux dont la chair ait un goût plus exquis & plus délicieux que celle du Faiſan. Pour qu'elle ſoit en ſa bonté, il faut que l'animal ſoit jeune, tendre, gras & bien nourri : en général la chair du Faiſan nourrit beaucoup, produit un bon ſuc, & fournit un chyle ſolide & durable : le œufs de cet oiſeau ſont pareillement excellents. De tous les mets qu'on prépare avec le Faiſan, aucun ne l'emporte ſur un Faiſan rôti.

Le Faiſan eſt très-recommandé dans la Médecine : ſon uſage eſt ſalutaire aux épileptiques, & à ceux qui ſont attaqués de convulſions; ſon fiel s'emploie pour éclaircir la vue, & pour diſſiper les taches de la cornée. Sa graiſſe appliquée extérieurement fortifie les nerfs, diſſipe les douleurs de rhumatiſme, & réſout les tumeurs.

CHAPITRE VI.

DE L'OUTARDE.

L'Outarde eſt un oiſeau qui ſurpaſſe, pour la taille, le Coq d'Inde : elle n'a point de doigts derriere, & elle a preſque toutes les habitudes de la Canne petiere ; ſon plumage eſt varié de blanc, de noir, de brun, de gris, & de couleur de roſe ; ſon bec eſt long de trois pouces ; fait en cône courbé, & d'un gris brun ; ſes jambes & la moitié de ſes cuiſſes ſont couvertes de petites écailles griſes, hexagones, & revêtues d'une membrane délicate. On trouve des Outardes qui ont trois pieds de haut, depuis le bec juſqu'aux ongles ; en ſorte qu'on peut regarder cet oiſeau comme un des plus grands qui nous ſoit connu.

Les Outardes paroiſſent pendant l'hiver, en grandes bandes dans les plaines ; une d'entre elles fait ſentinelle, & avertit ſes compagnons du moindre danger. En été, ces oiſeaux ſe ſéparent pour s'accoupler, & ſi pluſieurs mâles rencontrent une femelle, ils ſe battent pour jouir d'elle en liberté ; de temps en temps on trouve des victimes

de l'amour ſur le champ de bataille, jamais les Outardes ne ſe perchent ſur les arbres, & on ne les trouve point dans les eaux, à moins que les campagnes où elles vivent ne ſoient inondées; elles ſont ſi timides de leur naturel, que, pour peu qu'elles ſe ſentent bleſſées, elles ſe laiſſent mourir de langueur; par conſéquent elles aiment mieux ne pas exiſter, que d'exiſter avec peine.

Ces oiſeaux ſe nourriſſent de grenouilles, de ſouris, de mulots, & d'inſectes; mais ils ſont frugivores pendant l'hiver. On trouve dans leurs eſtomacs de petits cailloux, qu'ils avalent comme l'Autruche, pour faciliter leur digeſtion. Leur nid eſt ſemblable à celui du corbeau. La vraie Outarde n'eſt point originaire de nos climats; celles qu'on trouve en Champagne & en Poitou, ne ſont que des oiſeaux dégénérés.

L'Auteur du *Guide du Fermier* prétend qu'on peut élever les Outardes dans les maiſons & dans les parcs; cela n'eſt pas même difficile, ſelon lui: voici la méthode avec laquelle il s'y eſt pris. Il en a fait ramaſſer des œufs, vers le mois d'Avril, c'eſt ce qui a le plus coûté, il les a donnés à couver à des Poules d'Inde. Il a laiſſé courir les petits auſſi-tôt qu'ils ont été éclos;

en leur donnant cependant des œufs pourris, durs, hachés bien menu. On leur coupera les ailes dès qu'ils seront un peu forts; sans quoi ils pourroient très-bien s'envoler. On chaponne quelquefois les mâles, de même que les Coqs d'Inde ils en deviennent plus gros; on leur fait cette opération après la moisson. L'Outarde est en tous points infiniment plus aisée à élever qu'un Dindon.

Le vol de l'Outarde est de peu de durée, parce que ses ailes ne peuvent soutenir le poids de son corps : aussi arrive-t'il quelquefois de la prendre à la main; sur-tout quand on se presse de l'atteindre avant qu'elle ait pris son essor; car avant de voler, il faut qu'elle coure trois ou quatre cents pas.

Si l'on pouvoit dresser le Renard, comme le Faucon, à la chasse des oiseaux, on en tireroit de grands services; car on détruit plus de gibier par la ruse que par la force. Lorsque cet animal veut aller à la chasse de l'Outarde, il se couche à terre, & représente avec sa queue un oiseau à long col; l'Outarde trompée, s'approche de la proie, & devient elle-même celle du plus adroit quadrupede.

On chasse aux Outardes avec des Levriers, qui les prennent de vitesse, avant qu'elles se soient élevées de terre. On les

prend encore à l'hameçon en y attachant de la pomme ou de la viande; mais le plus communément, on va à cette chaſſe à cheval, car cet oiſeau ſe laiſſe aiſément approcher; on le tue pour lors à coups de fuſil.

Nous allons expoſer ici la méthode la plus ſûre & la plus lucrative pour chaſſer aux Outardes : on choiſit le côté d'un étang ou d'une riviere, qui ſoit planté d'arbres, & s'il ne l'eſt pas, on pique ſur ſes bords des perches, longues de huit pieds, & groſſes comme le bras. On les met en droite ligne, également éloignées les unes des autres, & un peu penchées du côté de l'eau. Ces arbres ou ces perches ſont néceſſaires pour y attacher deux filets, qui doivent être lâches, & deſcendus juſques ſur les bords de l'eau. Ces filets ſe placent l'un au bout de l'autre, & on ménage au milieu un paſſage étroit, pour qu'un homme à cheval puiſſe y paſſer. Après ces préparatifs, on monte à cheval; on penche ſon corps ſur le cou de cet animal, & on va en ligne directe aux Outardes. Dès que ces oiſeaux apperçoivent le Cheval, ils courent à lui à ailes déployées. On marchera pour lors droit au filet; on remontera enſuite à quinze pas, & on gagnera le derriere de ſon gibier. Tous les Chaſſeurs ſe réuniſſent

alors pour pouſſer les Outardes dans le piege. On aſſomme avec un bâton celles qui ſe débattent entre les filets. La facilité de cette chaſſe n'en détruit pas l'agrément.

Quand l'Outarde eſt jeune, ſa chair eſt aſſez tendre & d'un bon goût. Le temps où elle eſt la meilleure, c'eſt en automne & dans l'hiver. Il faut la laiſſer mortifier quelques jours; ſans quoi elle eſt d'une digeſtion difficile. Elle ne convient qu'aux perſonnes qui ont un bon eſtomac, & à celles qui ſont quelques exercices capables de favoriſer la digeſtion.



CHAPITRE VII.

DE L'OIE.

C'EST un oiſeau amphibie, qui vit ſur la terre & ſur l'eau. On en diſtingue en général de deux eſpeces, la domeſtique & la ſauvage, quoique cependant la premiere provienne de la ſeconde. La domeſtique eſt plus petite que le Cygne; mais plus grande que le Canard. Lorſqu'elle eſt engraiſſée, elle peſe juſqu'à dix livres. Elle a trois pieds de longueur, depuis le bout du bec juſqu'à celui des pieds, & ſon enverjure eſt de quatre pieds & demi; ſon bec eſt long de deux pouces & demi; ſa queue a ſix pouces & demi de longueur, & eſt compoſée de dix-huit grandes plumes. Cet oiſeau a le cou beaucoup plus court que le Cygne, mais plus long que celui du Canard. Il varie en couleur, comme tous les oiſeaux domeſtiques. Tantôt il eſt brun & panaché, tantôt il eſt cendré ou blanc, mêlé de brun. Les jeunes Oies ont les pieds jaunes, & les vieilles les ont rouges. L'Oie ſauvage eſt plus petite que la domeſtique. Elle s'apprivoiſe très-difficilement. C'eſt un oiſeau

oiseau de passage, qui vient passer l'hiver parmi nous. Ces oiseaux sauvages volent par bandes, le jour & la nuit, avec beaucoup d'ordre, en forme de triangle sans base. Ils se font entendre de loin, par leurs cris perçants. Leur enverjure est très-étendue; leur cou est aussi fort long. Elles ont le bec, les jambes & les pattes d'un jaune safrané. Leur mâchoire supérieure est garnie de plusieurs rangs de petites dents, & celle de dessous d'un seul rang de chaque côté. Leur langue en a aussi une de chaque côté sur la membrane extérieure; quelquefois même leur palais est aussi denté.

Les Oies ont cela de singulier, que lorsqu'elles se mettent en colere, elles sifflent comme un Serpent.

C'est peut-être, de tous les oiseaux, celui qui vit le plus long-temps. Willugby rapporte avoir vu une Oie de quatre vingts ans, qui auroit même vécu encore quelque temps, si on n'avoit pas été obligé de la tuer, à cause de sa méchanceté, & des mauvais traitements qu'elle faisoit aux Oisons.

Rien n'est si commun que de voir les Oies s'assembler en certains temps de l'année, pour passer en d'autres pays, d'où elles reviennent ensuite chacune dans leurs maisons. Elles sont cependant fort pesan-

tes de leur naturel, & elles marchent lentement, ce qui eſt d'autant plus ſurprenant. Souvent même on les mene en troupes à plus de quinze lieues, comme ſi on conduiſoit des Dindons.

On diſtingue deux races d'Oies domeſtiques. L'une eſt grande, de belle couleur & féconde ; l'autre, qui tire plus ſur l'Oie ſauvage, eſt plus petite, & d'un moindre rapport. Dans les fermes & maiſons de campagne, les Oies qui ſont blanches & de grande race, ſont préférées à celles dont le plumage change de couleur. Ce ne ſont pas là néanmoins les ſeuls indices pour connoître les Oies de bonne qualité. Il faut qu'elles ayent en outre l'œil gai. Le mâle s'appelle *Jars*. Pluſieurs prétendent qu'en fait de femelles, lorſqu'on en fait l'achat, il faut choiſir celles qui ont le pied & l'entre-deux des jambes bien larges.

La femelle des Oies fait trois pontes par année, ſi on l'empêche de couver ſes œufs ; & on retire par-là de cet oiſeau plus de profit. On fait, dans ce cas, couver les œufs par des Poules d'Inde, ou même par celles du pays. C'eſt ordinairement depuis le commencement de Mai juſqu'à la fin de Juin, que les Oies femelles font leurs œufs. Elles n'oublient jamais l'endroit où on les a mené pondre pour la premiere fois ;

chose bien particuliere dans ces oiseaux : en sorte que dès qu'une fois elles ont pondu leur premier œuf, elles y pondent successivement tous les autres. Elles les couvent aussi dans le même endroit, si on le veut. On fera très-bien de ne pas les laisser pondre hors de leurs parcs, mais de les tenir renfermées, lorsqu'on s'apperçoit qu'elles veulent le faire. Si on ôte leurs œufs à mesure qu'elles les pondent, elles en pondent quelquefois jusqu'à cent, & même deux cents ; mais si on les y laisse, elles les couvent, dès qu'elles ont la couvée complette. Dans le Hainaut, l'Artois & quelques autres Provinces de la France, on tire un profit considérable d'une aussi grande quantité d'œufs ; aussi y voit-on, après la moisson, de nombreux troupeaux d'Oies pâturer dans les champs avec les Dindons.

Quand on fait couver une Oie, on la nourrit avec de l'orge. On détrempe cette orge dans l'eau, & on la place à portée de son nid, afin qu'elle ne le quitte que le moins qu'il sera possible : ou bien, si on ne place pas la mangeaille auprès d'elle, on la lui donnera toujours au même endroit, & à la même heure. Si on manquoit une fois, il ne faudroit pas davantage pour exposer les œufs à se refroidir, ou la mere à se dégoûter de les couver ; en sorte que la ponte

ſe trouveroit par-là perdue. Si on fait couver les œufs d'Oie par des Poules communes, il faudra choiſir les plus groſſes & les meilleures couveuſes. On peut donner huit de ces œufs à chaque Poule ; mais on fera cependant mieux de ne leur en donner que cinq ou ſix. Les Poules d'Inde peuvent en couver juſqu'à onze. Il faut que les œufs ſoient couvés pendant un mois entier, pour que les Oiſons puiſſent en ſortir.

Dès que les Oiſons ſont hors de la coquille, on les tient enfermés à l'étroit avec leur mere, pendant huit ou dix jours ; on leur donne pour nourriture du ſon humecté, avec de l'orge bouillie. Ce temps paſſé, on les lâche le premier beau temps. A la derniere rigueur, on pourroit les lâcher auſſi-tôt qu'ils ſont nés ; l'herbe qu'ils pâtureroient pour lors pourroit leur ſervir d'aliment.

Si on veut élever les Oiſons, il faut recommander à la fille de baſſe-cour de ne les point laiſſer ſortir par la pluie ; elle leur eſt très-dangereuſe dans les premiers temps qu'ils prennent l'air, quoiqu'ils aiment néanmoins pour lors à nager ſur l'eau. Il faut auſſi lui recommander de ne pas laiſſer mêler les Oiſons avec les Oies, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour ſe bien défendre des coups auxquels ils ſont expo-

ſés, comme nouveaux venus. Quand ils ſont forts, ces oiſeaux ne prennent de la nourriture qu'aux champs. Pluſieurs perſonnes ſont actuellement dans l'habitude de donner à ces animaux deux fois par jour, le matin & le ſoir, du ſon, un peu gras, des laitues, de la chicorée & du creſſon-alénois, pour les mettre en appétit, & les envoient tous les jours dans les prés & dans quelques étangs, ſous la conduite d'un garde, qui n'eſt ſouvent qu'un enfant, & dont l'office eſt d'empêcher qu'ils n'entrent ou qu'ils ne volent dans les lieux défendus, & qu'ils ne mangent des orties & des ronces, principalement de la juſquiame, qui les fait périr, & que pour cette raiſon, on nomme *mort aux Oiſons*, de même que de la ciguë, qui eſt auſſi pour eux un narcotique mortel.

Quelques Auteurs donnent aux Oies pour attribut, la ſtupidité; mais ils errent en cela, car elles ſont on ne peut pas plus vigilantes. Leur ſommeil eſt léger; elles ſe réveillent au moindre bruit. Elles ſont même ſouvent l'office de Chien, pour garder la nuit une maiſon de campagne; car dès qu'elles entendent quelque choſe, elles ne ceſſent de jetter des cris. On raconte dans l'Hiſtoire Romaine que les Oies du Capitole de Rome éveillerent les Soldats, qui

étoient dans le corps-de-garde, ce qui fut cause que l'ennemi fut repoussé au moment même qu'il étoit sur le point de s'emparer de cette forteresse; aussi les Romains ont-ils placé les Oies au rang des oiseaux sacrés. L'Émery prétend que ces oiseaux sont disciplinables. On les emploie souvent, à la campagne, à faire tourner une roue, qui sert de tourne-broche.

Quand on veut engraisser les Oies & Oisons, on leur plume le ventre, & on les renferme dans un endroit chaud, étroit & obscur. Quelques-uns, au lieu de les renfermer, leur crevent les yeux, ce qui ne les empêche ni de boire ni de manger. On se contente seulement de leur donner à manger une fois, après quoi elles vont elles-mêmes chercher leur nourriture. Il ne faut pas leur en laisser manquer. On leur donne de petites feves de marais, des pois, du bled de Turquie ou du bled de Sarrasin; & on leur présente encore souvent du charbon broyé. Quand ces oiseaux sont vieux, il leur faut un mois entier pour bien s'engraisser; mais quand ils sont jeunes, en moins de quinze jours ou trois semaines, ils ont acquis toute leur graisse. Personne n'excelle, comme les Juifs, pour les engraisser. Il se fait à Paris un débit considérable d'Oies grasses, pendant le temps

de la St. Martin. Anciennement on ne les débitoit dans cette ville que dans la rue aux Oies, qui s'appelle à présent la rue aux Ours. Les Rôtisseurs qui les vendoient, s'appelloient Oyers.

Les Anciens ne donnoient que trois Oies femelles à chaque Jars. Rien n'empêche cependant qu'on ne lui en donne six; il peut suffire à ce nombre.

Il ne faut jamais mettre que trente Oisons au plus à chaque toit; on n'y en mettoit même anciennement que vingt. Les grands battent ordinairement les petits. Il faut par conséquent les séparer les uns des autres, par des claies ou autrement. On leur fera souvent renouveller leur litiere, afin qu'elle soit toujours seche, nouvelle, nette & fine. On les garantira par ce moyen de toutes sortes de vermines.

Dès que les Oisons ont atteint l'âge de deux mois, on les plume pour la premiere fois, ce qu'on réitére au commencement de Novembre pour la seconde fois; mais cependant avec modération, à cause du froid qui approche, & qui les morfondroit. En plumant les Oisons, on peut aussi en même temps plumer leurs meres. Les parties du corps qu'on leur dégarnit de plumes, sont pour l'ordinaire le ventre, le cou & le dessous des ailes. Ces parties ne

P 4

ſont jamais couvertes que de ces plumes fines, dont on fait les lits. On prétend que la plume des Oies mortes n'eſt pas ſi bonne que de celles qui ſont vivantes. On dit à-peu-près la même choſe de la plume des Oies maigres, qui paſſe pour être de beaucoup ſupérieure à la plume des Oies graſſes. Quand on veut avoir de bonnes plumes à écrire, c'eſt aux mois de Mars & de Septembre qu'on les leur tire. On les choiſit dans les ailes; & quand on veut employer ces plumes, on les paſſe dans les cendres chaudes : cela les dégraiſſe.

En général, on peut dire que les Oies ſont des oiſeaux de grand profit, & en même temps de peu de dépenſe. Elles pondent ordinairement douze œufs; & une Oie mere peut en couver dix-huit. Sa nourriture pendant le temps de l'incubation, peut aller juſqu'à un ſetier d'orge. En mettant le ſetier à vingt ſols, les dit-huit Oiſons qui proviennent de cette incubation; ne coûtent donc que vingt & un ſol; après quoi ces animaux ne coûtent plus rien, juſqu'à ce qu'on les engraiſſe. Un ſetier d'orge par tête peut encore ſuffire pour leur engrais; par conſéquent une Oie graſſe ne revientqu'aux environs de vingt & un ſol. Mais avant de l'engraiſſer, on peut la plumer trois fois. Les plumes qui en proviendront, vaudront

bien peu, si elles ne valent au moins douze sols. Si on retranche douze de vingt & un, restera neuf sols pour la dépense totale d'une Oie grasse. Quand une Oie est parvenue au degré d'engrais nécessaire, elle se vend à-peu-près quatre fois le fonds de sa dépense.

On peut juger par là de quel intérêt c'est pour un économe, d'élever de ces oiseaux dans les basse-cours, puisqu'ils sont d'un aussi bon rapport, & qu'ils n'exigent aucun soin ni dépense pour les nourrir. En bon pere de famille, on ne peut se dispenser d'en avoir. Il est vrai cependant qu'on reproche à ces animaux quelques petits défauts; mais il s'en manque bien que ces défauts soient tels qu'on se l'est imaginé jusqu'à présent. L'Oie a le bec fort, & garni de deux rangs de dents très-tranchantes, en sorte que, si l'herbe ne se trouve pas bien enracinée, elle peut en arracher quelques pieds; mais ce léger dommage se répare bien vîte dans les prairies, tant par la fécondité des plantes voisines, que par le bénéfice d'une pluie douce; & même quand, par hazard, on rencontre quelquefois de petites touffes d'herbe arrachées par les Oies, ce n'est pour l'ordinaire que dans de mauvais prés, dégradés par des eaux stagnantes, où il ne croît d'autres plantes, que quelques especes de graments capillai-

res, enveloppés presque toujours de mousse. Quant aux bleds, sur-tout lorsqu'ils sont encore foibles, il n'est pas douteux que les Oies, qui sont naturellement voraces, ne puissent leur faire beaucoup de tort; aussi doit-on avoir soin de les en écarter. Il y a même des villages de labour, où on a grand soin, dans le temps des semailles, de leur arracher les principales plumes, pour pouvoir plus facilement les empêcher par-là de s'échapper dans les bleds. Mais si les Oies sont nuisibles à cette production, on ne doit pas en conclure qu'elles le soient également dans les jacheres & les pâtis ingrats, où à peine les bestiaux trouvent de quoi se nourrir. Ces vastes pâtis sont situés presque toujours sur des côteaux, où l'herbe tient fortement au sol, & y est le plus souvent si courte, que les Oies ne peuvent pas aisément l'arracher. D'ailleurs ces pâtis, pour la plupart, appartiennent aux Communautés; ainsi tous les Habitants ont droit d'y faire paître les Oies. Il est donc clair, par tout ce que nous venons de dire, que les Oies n'endommagent jamais les bonnes prairies; qu'on peut les laisser paître en toute sûreté dans les pâtis, les jacheres & les terres vagues; qu'il n'y a simplement que les bleds, dont on doive les écarter.

Mais, dira-t'on, peut-être leur fiente

a une qualité corrosive, & par conséquent elle peut nuire aux herbes. C'est une erreur établie par les anciens préjugés, mais qui se dément journellement par l'expérience : car, après avoir examiné à plusieurs reprises les endroits où cette fiente avoit séjourné, on a trouvé non seulement que l'herbe n'y avoit pas jauni, qu'au contraire elle en étoit même devenue plus verte & plus touffue.

Les endroits les plus convenables pour élever des Oies, sont les voisinages des rivieres & des marais. Ces oiseaux aiment l'eau; d'ailleurs ils trouvent dans ces endroits marécageux une nourriture convenable., telles que les plantes qui se nomment lentilles d'eau, potamogetons & autres de pareille nature.

L'Oie est un assez bon manger. On donne avec justice la préférence à l'Oie sauvage. Le goût en est plus savoureux. Ni l'une ni l'autre ne fournissent pas néanmoins un mets bien salutaire. On ne doit même en user que modérément, & leur chair ne convient qu'aux personnes robustes, habituées à des exercices pénibles. Mais quant à celles qui ont l'estomac foible, & qui menent une vie sédentaire, elles doivent totalement s'en abstenir. Pour que l'Oie soit bonne à manger, il faut la choisir tendre,

ni trop jeune, ni trop vieille, bien nourrie, & qui ait été élevée dans un air pur & ferein. L'Oie s'accommode différemment, pour être fervie fur nos tables : les cuiffes font ce qu'il y a de plus eftimé. Les Habitants de la Gafcogne favent les apprêter de maniere à les conferver une année entiere.

Dans le Dictionnaire Économique, on trouve une excellente méthode pour conferver auffi leur chair. Après avoir épluché les Oies, & les avoir flambées, on en leve les cuiffes, & on en tire les gros os; on leve enfuite l'eftomac, de façon que la chair des ailes y tienne; après quoi on coupe cet eftomac en deux dans fa longueur, & on tire les os; on coupe en outre le croupion, & on en ôte le fang qui pourroit être dans les reins; on enleve en même temps toute la graiffe, pour la faire fondre; on foupoudre de fel fin la chair, & on la laiffe ainfi pendant cinq ou fix heures, afin qu'elle puiffe prendre fel; on la fait prefque cuire dans la graiffe; on l'en tire enfuite, pour la laiffer égoûter & refroidir. Etant froide, on l'arrange, lit par lit, dans un baril, avec quelques grains de poivre, clous de girofle & feuilles de laurier. Lorfque le baril eft garni, on le remplit de graiffe d'Oie ou de fain-doux

fondu, & on ne le ferme que quand le tout eſt bien froid; après quoi on le garde dans un lieu bien frais.

L'Oie rôtie eſt le ſeul mets un peu paſſable; encore faut-il qu'elle ne ſoit ni trop jeune, ni trop vieille. Quand elle eſt trop jeune, la chair en eſt viſqueuſe; quand elle eſt trop vieille, elle eſt dure, ſeche & d'un mauvais ſuc.

L'Oie eſt d'uſage en Médecine. On emploie ſon ſang, ſa graiſſe, ſes excréments & la premiere peau de ſes pattes. On prétend que ſon ſang eſt propre à réſiſter au venin. On le preſcrit depuis la doſe d'un gros juſqu'à deux dans la mélancolie & autres maladies de cette eſpece. On le fait ſécher, on le réduit en poudre, & on l'incorpore avec quelque ſirop. Appliqué extérieurement il guérit les démangeaiſons. La graiſſe d'Oie eſt émolliente, inciſive & réſolutive. Elle lâche le ventre, priſe intérieurement. C'eſt encore un liniment très-bon, dans la paralyſie des nerfs, les convulſions & les contractions de membres. C'eſt un excellent adouciſſant, dans les cas d'hémorrhoïdes. Quand à la premiere peau des pattes de l'Oie, elle eſt douée d'une vertu aſtringente; auſſi convient-elle très-bien, pour arrêter les hémorrhagies & le flux menſtruel trop abondant. On l'applique en-

core avec succès contre les engelures. Il y a quelques Auteurs qui prétendent que la langue d'Oie pulvérisée convient contre la rétention d'urine. Il est inutile de parler ici de ses excréments, considérés comme médicaments. A quoi bon y avoir recours, quand on peut avoir d'autres remedes, pour le moins aussi efficaces, & qui ne sont pas si dégoûtants?

Personne n'ignore combien cet oiseau entre dans nos usages domestiques. Ses petites plumes servent à faire des lits, qui nous facilitent un sommeil agréable; & les grandes plumes de ses ailes nous fournissent des plumes à écrire, dont l'usage est pour tout le monde d'une commodité infinie.



CHAPITRE VIII.

DU CANARD.

LE genre des Canards eſt peut-être celui des genres d'oiſeaux le plus étendu : il comprend pluſieurs eſpeces, tant domeſtiques que ſauvages. Parmi les eſpeces ſauvages, les unes fréquentent les eaux douces d'étangs, de lacs, de rivieres, comme le Canard ſauvage ordinaire, le Canard à large bec & à ailes bigarrées, le Canard à mouches, le Canard à queues pointues en fer de pique, la Sarcelle, &c. les autres ſe plaiſent dans les eaux ſalées & aux bords de la mer : nous ne parlerons pas de ceux-ci, nous réſervant ſeulement de parler ici du Canard ſauvage ordinaire & du Canard domeſtique.

Le Canard ſauvage ordinaire, ou le commun, peſe 36 à 40 onces: il a environ 23 pouces de longueur depuis le bout du bec juſqu'au bout de la queue; les deux extrêmités des ailes déployées, diſtantes de 35 pouces; le bec d'un verd jaunâtre, long de deux pouces & demi, large de près d'un pouce, un peu enfoncé, une eſpece d'ap-

pendice ou d'ongle rond à l'extrêmité de la mâchoire supérieure, comme la plupart des oiseaux de ce genre; les paupieres inférieures blanchâtres, les pattes safranées, les ongles bruns, l'ongle de derriere presque blanc, l'ongle intérieur des doigts de devant le plus petit, les membranes qui lient les doigts ensemble d'une couleur sale; un vaisseau, dit labyrinthe, à la bifurcation de la trachée, les cuisses revêtues de plumes jusqu'aux genoux. Dans les mâles, la tête & le haut du col sont d'un beau verd, à quoi succéde un collier blanc en devant, qui n'acheve pas le cercle entier par-derriere. Depuis le collier jusqu'à la poitrine la gorge est de couleur de châtaigne; la poitrine & le ventre sont d'un blanc cendré, semés d'une infinité de points obscurs, comme de mouchetures; le dessus de la queue est noir, il a le dessus du col de couleur cendrée, roussâtre, moucheté, le milieu qui est entre les ailes, roux, noirâtre inférieurement, plus foncé au croupion, avec un mêlange de pourpre éclatant, les côtés au-dessous des ailes & les grandes plumes vers la cuisse, ornés en travers de très-belles lignes brunes, avec du blanc & du bleu entre-mêlés; les petites rangées de plumes roussâtres, les plus longues qui naissent des épaules, argentées, joliment bigar-

rées de petites lignes brunes transversales, en tout vingt-quatre plumes à chaque aile, dont les dix premieres sont brunes, les dix suivantes blanches par le bout, puis une plaque à l'extérieur du tuyau, d'un pourpre bleu éclatant, avec un petit espace noir, qui est entre le bleu & le blanc; le bout de la vingt-unieme est blanc, & son bord extérieur d'un pourpre obscur; le milieu de la vingt-deuxieme un peu argenté; la vingt-troisieme toute argentée, excepté les bords qui sont noirâtres de chaque côté; la vingt-quatrieme pareillement argentée, à la réserve de son bord extérieur qui est noirâtre; les plumes qui recouvrent les précédentes extérieurement de la même couleur qu'elles; mais celles qui sont couchées sur les pourprées, ont les bouts noirs, puis une marque blanche; en sorte que la tache bleue est terminée par un espace noir d'un côté & blanc de l'autre; vingt plumes à la queue, qui finissent en pointe, dont les quatre du milieu se réfléchissent circulairement, & sont noirâtres, mêlées d'un pourpre luisant; mais les huit suivantes de chaque côté sont blanchâtres, principalement les extérieures aux bords extérieurs; & plus elles sont voisines des plumes réfléchies, plus il y a de brun mêlé : les plumes qui recouvrent le dessous de l'aile & la bâtarde inférieure sont blanches.

La femelle n'a pas la tête verte, ni de collier au col; mais l'un & l'autre sont variés de blanc, de brun, & de roux noirâtre; le milieu des plumes du dos est d'un brun noir; & les bords en sont d'un blanc rousseâtre.

Le Canard sauvage retient constamment sa couleur naturelle; mais la couleur change souvent dans les Canards privés, dont les uns sont souvent mi-partie blancs, & les autres tout blancs; ils ont cependant assez souvent leurs couleurs semblables à celles du Canard sauvage: les Canards mâles sont toujours plus grands que les femelles. La vraie distinction qu'on devroit faire des Canards, ce seroit en grands & en petits, & même en sauvages & en domestiques, puisque ces derniers viennent originairement des œufs de Canes sauvages.

Les Canards ont les jambes courtes, grosses & dirigées en arriere; ce qui leur donne de la facilité pour nager, & de la difficulté pour marcher; aussi marchent-ils lentement & avec peine: ils sont fort pesants, & se meuvent avec difficulté.

Suivant les observations de Gesner, leur langue est munie de petites dents des deux côtés; & leurs muscles intérieurs sont plus blancs que les extérieurs. On remarque dans le bec & la tête du Canard trois paires de

nerfs, ainsi qu'on en trouve dans tous les oiseaux à bec plat, & qui cherchent leur nourriture en tâtonnant ou en fouillant dans la terre.

Le Canard a la voix plus foible & plus rauque; la Cane l'a plus forte & plus perçante. Aldrovande étonné de voir comme le Canard pousse un cri si grand & si aigu, ou qu'il tient sa tête si long-temps sous l'eau, en a disséqué un pour en connoître la cause : il a trouvé que cela ne pouvoit venir que de la figure de sa trachée artere, qui est totalement différente de celle des autres oiseaux; car à l'endroit où elle se partage en deux branches pour aller aux poumons, elle a une sorte de vessie dure, cartilagineuse, concave, penchée du côté droit, où elle paroît plus grande.

Les Canards sauvages volent par troupes pendant l'hiver; mais au printemps, le mâle & la femelle vont ensemble par paires; & de tous les oiseaux, ils sont les plus gourmands, & les plus insatiables : il n'y a rien qui ne puisse leur servir de nourriture.

On ne trouve leurs nids que dans des bruyeres & des joncs, rarement sur les arbres : leur ponte est de douze à dix-huit œufs; parmi ces œufs, de même que parmi ceux d'Oies, on en voit souvent de monstrueux.

Quand on veut élever des Canards ſauvages, on fait couver les œufs de ces Canes ſauvages par une Cane domeſtique, ou par une Poule : rien n'eſt plus facile à apprivoiſer que les Canetons qui en écloſent; mais il n'eſt pas ſi facile d'apprivoiſer les Hallebrans ou Canetons ſauvages; à moins qu'auſſi-tôt qu'ils ſont pris, on ne leur brûle les bouts des ailes, qui ſont long-temps à venir; qu'on ne les mette avec beaucoup de Canetons domeſtiques; & qu'on ne leur donne une nourriture abondante.

Les Canards muent lorſque les Canes commencent à couver ; ces dernieres ne muent que quand leurs petits ſont devenus grands & propres à voler. Quand les plumes des Canards commencent à tomber, ils ſont gras & dodus; mais ils deviennent maigres avant que leurs plumes ſe renouvellent entiérement.

On trouve dans Varron & Columelle la méthode qu'on peut employer pour conſtruire des habitations capables d'élever des Canards. Suivant les relations des Voyageurs, les Chinois ſont fort induſtrieux en ce point : on en voit des multitudes innombrables ſur les rivieres, dans des cabanes faites exprès; ils les laiſſent courir dans des plantations de riz; il eſt ſurprenant de voir la façon dont ils y détrui-

ſent les mauvaiſes herbes & les inſectes nuiſibles.

Il ne ſera pas hors de propos de rapporter dans cet Ouvrage économique la méthode uſitée chez ces peuples, pour élever les Canards : pluſieurs habitants de Canton ne vivent que de leur commerce : les uns achetent les œufs & en font trafic : d'autres les font éclorre dans des fourneaux ; & il y en a qui s'appliquent uniquement à élever les petits. Les fourneaux pour les couver ſont extrêmement ſimples : on poſe une plaque de fer ſur un foyer muré ; on met ſur la plaque une caiſſe de la grandeur d'un demi-pied, remplie de ſable, où on a mis les œufs en rang ; on les couvre d'un tamis, au-deſſous duquel on met une natte pour les échauffer.

Ils ſe ſervent de la braiſe d'un certain bois, qui brûle lentement, & entretient une chaleur égale. On ne leur donne d'abord que peu de chaleur ; on l'augmente peu-à-peu juſqu'à ce qu'elle devienne aſſez forte pour faire éclorre les œufs. Si quelquefois on augmente trop la chaleur, les jeunes Canards ſortent trop tôt, & meurent ordinairement au bout de trois ou quatre jours. On vend les jeunes Canards éclos de cette maniere à ceux qui les élevent : ceux-ci éprouvent de la maniere ſui-

vante s'ils font éclos trop tôt : ils prennent les jeunes Canards par le bec, laiſſant les corps ſuſpendus ; s'ils s'en défendent, battant des pieds & des ailes, ils ſont bien & duement éclos ; mais quand ils ont reçu trop de chaleur, ils reſtent tranquilles pendant qu'on les tient par le bec : quelquefois ces derniers demeurent vivants juſqu'à ce qu'on laiſſe aller les jeunes Canards à l'eau ; ce qui arrive ordinairement huit jours environ après qu'ils ſont éclos ; ils vacillent pour lors, ſe jettent ſur le dos, & meurent après quelques convulſions. On les tire cependant de l'eau, & on les laiſſe ſécher ; parce qu'ils reviennent quelquefois : mais lorſqu'ils ſont mouillés de nouveau, ils meurent fort ſouvent d'un pareil vertige. Quand l'eau s'eſt écoulée des champs de riz, on ramaſſe les petites écreviſſes & les crabes : on les fait bouillir, & on les hache, & au commencement on ne nourrit lès jeunes Canards que de cette pâtée : quelques jours après on y mêle du riz bouilli & des herbes hachées. Quand ils ſont plus âgés, on les porte dans une grande *ſampane,* dont le plancher fait de bois de bambou, s'éleve au-deſſus du niveau de l'eau ; elle eſt entourée d'une galerie, & d'un pont qui s'abaiſſe vers l'eau. On donne aux jeunes Canards une vieille marâtre, qui les mene lorſqu'on les

laisse descendre du pont pour aller paître. La vieille Cane est tellement accoutumée au cri qui vient de la sampane, lorsqu'on veut les rassembler le soir, qu'elle y revient moitié en nageant, moitié en volant. Ceux qui ont soin d'élever les petits Canards changent alors de place avec leur *sampane*, & abordent à un endroit où il y a plus de nourriture pour ces oiseaux domestiques, qu'ils laissent aller journellement au rivage sur les champs à riz. On est surpris de voir ces sampanes entourées d'un millier de Canards grands & petits; & ce qu'il y a de plus singulier, c'est que quand plusieurs *sampanes* laissent paître leurs Canards au même endroit, & qu'on les appelle le soir, chaque Canard sait retrouver la sienne. Les Chinois s'occupent constamment de la propagation des Canards, excepté les trois mois de l'hiver : & quoiqu'elle exige beaucoup de soin, on ne voit pas que ce soin les fatigue beaucoup; car dès que les jeunes Canards ont atteint l'âge de quinze jours, ils sont en état de pourvoir eux-mêmes à leur nourriture. Dans la Chine les Canards forment le plat presque ordinaire des gens qui sont à leur aise : c'est par rapport à la grande consommation qu'on en fait, qu'on s'applique si fort dans ces contrées à en propager l'espece.

Q 4

On prend les Canards avec de la glu; on en a trois ou quatre livres de la plus vieille & de la meilleure, fur chaque livre on met deux poignées de charbon de paille brûlée, & plein une coquille à noix d'huile de noix : on brouille le tout enfemble pendant un quart-d'heure, on en graiffe une ou plufieurs cordes, longues de dix ou onze toifes chacune; on les porte où fe trouvent pour l'ordinaire les Canards fauvages, & on les tend de cette forte : on prend un bateau, fi on ne veut pas entrer dans l'eau, & on porte la corde entre les joncs, ou autres herbes dans lefquelles fe retirent les Canards; on pique deux bâtons, en forte que les deux bouts en foient à fleur d'eau; on y attache la corde bien roide, qui fera foutenue fur l'eau par de petits paquets de joncs fecs. Quand les Canards feront entre ces herbes, comme ils fe promenent fans ceffe, ils iront immanquablement fe porter près de la corde, qui les arrêtera; & quand ils voudront s'élever, ils fe briferont les ailes, & fe noieront à force de fe battre.

On fe fert auffi de collets ou de lacets de crin de Cheval, pour attraper les Canards, fur-tout lorfqu'ils vont dans les endroits où il n'y a pas plus d'un pied & demi d'eau, tels que des marais & des prairies inondées. On remarque exactement ces en-

droits, & on y jette du grain deux ou trois fois par jour : c'eſt le vrai moyen de les y attirer toujours. Vous tendez dans ces endroits ſept ou huit douzaines de collets, attachés deux ou trois enſemble. Vous les liez, pour ce faire, aux extrêmités de différents piquets, & vous les enfoncez ſi avant en terre, que le bout & les collets ſe trouvent un peu cachés dans l'eau. Vous jetterez du grain ſous les lacets ; il ne manquera pas de s'y en prendre.

Les Canards ſe prennent pareillement à l'hameçon ; il faut avoir autant de ficelles fortes, & longues de quatre ou cinq pieds, qu'il y a d'hameçons. Vous attachez ces hameçons à un bout de la ficelle, & l'autre bout tient à un piquet, qu'on enfonce bien avant en terre au fond de l'eau. On mettra à chaque hameçon, pour amorce, des Grenouilles, des petits Poiſſons, des morceaux de chair.

Les Canards, les Cercelles, les Oies ſauvages, & autres eſpeces d'oiſeaux ſe tiennent le jour dans des marécages, ou ſur les eaux, & habitent les prairies après les débordements des rivieres. Ils s'éloignent tant qu'ils peuvent des haies & des arbres, de deux ou trois cents pas ſeulement. Ils quittent le milieu, vont barboter le long des bords, où il n'y a guere d'eau ; & ſi-tôt

qu'ils apperçoivent quelqu'un, ils retournent dans la grande eau. Ils l'abandonnent aussi le soir, vont passer la nuit dans les campagnes, d'où ils reviennent le matin se jetter dans l'eau. On les approche aisément, avec une machine qu'un homme porte, où il est caché, tenant une arquebuse ou fusil, avec lequel il les tire lorsqu'il est à portée.

Pour faire cette machine, on a trois cercles de tonneaux, qu'on ajuste avec des cordes, de la maniere suivante. On prend une corde longue de deux pieds; on noue les deux bouts ensemble, & on y fait deux autres nœuds, en sorte que les quatre nœuds partagent également la corde en quatre. A chaque nœud on attache une corde de cinq ou six pieds de long, & on passe sa tête dans le milieu : ou bien on a un morceau de bois fiché en terre, qui est d'une hauteur proportionnée à la personne qui doit porter la machine; on met cette corde dessus, & on prend un cercle, qu'on attachera aux quatre quarts, avec les quatre cordes, justement à la hauteur de la ceinture. On prend un second cercle, pour le lier de même aux quatre cordes, à la hauteur du milieu des cuisses. Le troisieme sera pareillement attaché aux mêmes cordes, à la hauteur de la cheville du

pied. Après quoi, on mettra tout autour de ces cercles, des branches d'arbres bien légeres, qui seront liées aux trois cercles, & ajustées de façon que la personne qui est dedans ne puisse être vue par ces oiseaux. Elle se met dans la machine avec un fusil, & va sur le lieu où sont ces oiseaux; & quand ils pourront appercevoir la personne qui est dans la machine, elle marchera pour lors très-doucement, en s'approchant peu-à-peu; en sorte que les branches de la machine ne remuent point, à moins que le vent ne les y contraigne. Elle approchera, par ce moyen, si près qu'elle voudra. La meilleure heure de se servir de cette machine, aussi-bien que de celle dont nous allons donner la description, est le matin, lorsque ces oiseaux reviennent des champs; car il sera pour lors facile de les tirer à mesure qu'ils arriveront, attendu qu'ils ne reviennent pas tous à la fois, mais par troupes; au lieu que pendant le jour, on ne peut guere tirer qu'un coup ou deux, parce que ces oiseaux étant pour lors tous de retour sur les eaux, ils prennent l'épouvante au premier coup, & s'envolent après avoir reconnu la ruse du Chasseur.

Si on ne veut pas se servir du moyen que nous venons d'indiquer, on pourra avoir recours au suivant. On se revêtira d'un

habit de toile, couleur de Vache ou de Cheval, depuis la tête jusqu'aux pieds, avec un bonnet fait à-peu-près comme la tête d'une Vache ou d'un Cheval, ayant des cornes ou des oreilles, des yeux & un trou pour mettre la tête, avec deux pieces pareillement de la même toile, pour attacher autour du cou, & tenir le bonnet. Comme les oiseaux pourroient s'épouvanter, ne voyant que deux jambes, il faut laisser pendre jusqu'à terre deux morceaux de la même étoffe au bout des manches & tout proche de la main. Quand on voudra approcher ces oiseaux, il faudra se coucher comme une Vache ou un Cheval qui paît, laissant traîner les bouts des manches en bas, présenter toujours le bout du fusil, en marchant de côté & d'autre, & approcher peu-à-peu pour les tirer à bas; & s'ils se levent, rien n'empêchera de les tirer en volant. La meilleure heure pour cette chasse est le matin.

Voilà tout ce qui concerne le Canard sauvage. Voyons actuellement ce qui a rapport au Canard domestique.

Les œufs de la Cane domestique sont plus gros que ceux de la Poule commune. Leur couleur est verdâtre à l'extérieur. Les meilleures Canes pour pondre, sont les plus grosses. Elles pondent ordinairement depuis

le mois de Mars juſqu'au dernier jour de Mai. Elles couvent quelquefois ſur la fin de Mars ; & pour lors elles ceſſent de pondre. Cette couvée eſt la meilleure, à cauſe des chaleurs qui ſurviennent. Un mâle ſuffit pour féconder les œufs de dix ou douze femelles. On s'y prend de la même façon pour faire couver les Canes, que pour les Oies. Ordinairement on donne à couver les œufs de ces oiſeaux aux Poules. Quand on les fait couver par les Poules, il faut avoir ſoin de rafraîchir deux ou trois fois les œufs en les aſpergeant d'eau pendant le temps qu'elles les couvent. Il faut vingt-neuf jours pour éclorre les Canetons. On les éleve, & on les nourrit de même que les petits Poulets, à l'exception ſeulement qu'il faut leur donner de l'eau pour s'égayer. La meilleure nourriture pour les Canetons eſt l'orge, ou du panis bouilli, du gland & des herbages hachés menu, du marc de raiſin, des miettes de pain, des écreviſſes, goujons & autres menus poiſſons.

Il eſt à obſerver qu'il eſt plus avantageux de faire couver les œufs de Cane, ainſi que nous l'avons dit, par les Poules que par les Canes ; & la raiſon, c'eſt qu'auſſitôt que les petits ſont éclos, celles-ci les conduiſent à l'eau, où il en périt beaucoup, ſi le temps eſt froid, tandis qu'au con-

traire, ils ſuivent la Poule ſur terre, & s'endurciſſent ainſi peu avant que de s'expoſer à l'eau.

On loge ordinairement les Canards dans un endroit à portée de la marre ou de la foſſe de la baſſe-cour. Ils rendent de grands ſervices dans les jardins, parce qu'ils y détruiſent la vermine, les limaces & une infinité d'autres inſectes, qui y font ordinairement beaucoup de ravage.

Une Ménagere peut tirer un aſſez grand profit des Canards. Ils ne demandent que très-peu de ſoin. Ces animaux ſont ſi durs, qu'on peut, pour ainſi dire, les abandonner à eux-mêmes. Les Canetons gagnent l'eau à un âge ſi peu avancé, qu'ils ſont bientôt hors de l'atteinte de leurs ennemis. Le ſeul temps dans lequel la Cane exige quelque attention, c'eſt pendant qu'elle couve. Comme elle ne peut pour lors aller chercher ſa nourriture, il faut avoir attention d'en mettre devant elle ; mais auſſi, de quelque eſpece qu'elle ſoit, elle s'en contente. Pendant les autres temps de l'année, le Canard vit fort bien des grains répandus dans la cour, des rebuts de la cuiſine, & de ce que le courant de l'eau lui préſente. Tout ſert à ſa nourriture ; il n'y a rien de perdu pour lui. Cependant ſa chair eſt délicate. Le Canard eſt auſſi un des animaux

de basse-cour le moins mal-faisant. D'ailleurs la Cane pond beaucoup d'œufs, qui sont aussi bons & aussi fins que ceux de la Poule. Elle fait de fortes couvées. Les petits qui en proviennent, sont propres à la vente, soit en Canetons, soit en Canard qui ont acquis leur parfaite croissance. Dans l'un & dans l'autre cas, ils sont aisés à engraisser. On les met, à cet effet, dans un endroit tranquille & obscur, dans une espece de cage, où on leur donne une quantité suffisante de grain & d'eau. Il ne faut ainsi que quinze ou vingt jours pour les engraisser; & pour lors ils se vendent à un prix qui dédommage bien de la dépense & de la peine de l'avoir fait.

La chair de Canard sauvage l'emporte sur celle du Canard domestique. Elle est plus savoureuse, ce qu'on doit attribuer au plus d'exercice que fait le sauvage, & à la meilleure nourriture qu'il prend. Pour que le sauvage soit délicieux, il faut qu'il soit jeune, tendre & gras.

Les personnes délicates, & toutes celles qui digerent difficilement doivent s'abstenir de pareils aliments.

On attribue, en Médecine, au foie du Canard la propriété d'arrêter le flux hépatique. Sa graisse passe pour anodine, émolliente & résolutive. On la fait entrer dans

plusieurs onguents propres à résoudre & à calmer les douleurs, si l'on en frotte la partie affectée. On prétend encore que le sang du Canard a la vertu de résister au venin de la Vipere & des autres animaux venimeux. La dose est pour lors depuis un gros jusqu'à deux, dans un verre de vin chaud.

Les plumes de Canard sont plus douces que celles d'Oie. On en remplit les lits & les oreillers.



CHAPITRE

CHAPITRE IX.

DU CYGNE.

LE Cygne eſt le plus grand de tous les palmipedes. Quand il eſt avancé en âge, il peſe vingt livres. Il a, depuis le commencement du bec juſqu'au bout de la queue, cinquante-ſept pouces de long, & cinquante-ſept juſqu'au bout des pieds. Les deux extrêmités de ſes ailes étendues, ſont diſtantes l'une de l'autre de ſept pieds huit pouces. Tout ſon corps eſt revêtu d'un plumage mollet & délicat, blanc comme neige, lorſqu'il eſt vieux, & cendré quand il eſt jeune. Les tuyaux des grandes plumes de l'aile du Cygne domeſtique ſont plus grands que ceux du Cygne ſauvage. Le bec de cet oiſeau eſt plombé dans la premiere année de ſa vie, avec un ongle rond à la pointe, & une raie noire de chaque côté, depuis les narines juſqu'à la tête. Depuis les yeux juſqu'au bec, on remarque un eſpace triangulaire, noir, dont la baſe regarde le bec, & le ſommet les yeux. Lorſque le Cygne acquiert un certain âge, ſon bec rougit, l'angle du bout reſtant toujours

noirâtre, tandis qu'à la base, il s'éleve une tuberosité charnue, un peu grande, noire, remarquable, réfléchie en dedans ou en bas : le milieu de l'espace au-dessous des yeux reste toujours noir. La base du bec du Cygne sauvage est recouverte par une peau jaune. La langue de cet animal est hérissée de petites dents ; ses pieds sont de couleur plombée, nuds un peu au-dessous des genoux. Le doigt intérieur est muni extérieurement d'une membrane ; ses ongles sont noirâtres ; son estomac est fourni de muscles épais & forts ; ses intestins sont grands, réfléchis huit fois, & même davantage. Dans le Cygne privé, la trachée artere ne pénétre point le *sternum* ; mais dans le sauvage, elle est reçue dans sa cavité, & se trouve réfléchie dans cet endroit en maniere de trompe ; ce qui contribue sans doute, selon quelques Auteurs, à donner de la force à la voix de cet oiseau. Aldrovande explique différemment l'utilité de la réflection de la trachée artere dans le Cygne sauvage. Il soupçonne que quand cet oiseau tient pendant près d'une demi-heure toute la tête & le cou plongés au fond de l'eau, pour y chercher sa nourriture, ayant les pieds élevés vers le ciel, cette partie de la trachée artere, qui est renfermée dans la cavité du *sternum*, lui sert de réservoir,

pour en tirer un air suffisant, propre à respirer.

Avant de finir la description extérieure du Cygne, nous observerons qu'il a le bec fort large, pour qu'il puisse prendre à la fois une plus grande quantité de limon, & y saisir ce qui s'y trouve de vermisseaux, en éparpillant le reste. Le dessus de ce même bec est encore percé. C'est par cette ouverture que l'oiseau rejette l'eau qui peut se trouver mêlée avec les herbes aquatiques, ou les œufs de Poisson qu'il a pris, & qu'il avale pour lors. La Nature a pourvu le Cygne d'un long cou, composé de vingt-huit vertebres, pour qu'il puisse atteindre, par ce moyen, au fond de l'eau, ne pouvant pas s'enfoncer, pour y chercher sa nourriture.

Le Cygne passe pour avoir servi de modele pour la perfection de la fabrique des navires. Les premiers Fabricateurs ont modelé sur le cou & la poitrine de cet oiseau la proue & la quille ; sur son ventre & sa queue, la poupe & le gouvernail ; sur ses ailes les voiles, & sur ses pieds, les rames. Rien n'est plus agréable que de voir une troupe de Cygnes au milieu des eaux, lorsqu'après avoir soulevé avec grace leurs ailes en forme de voiles, le vent les fait voguer avec rapidité. C'est une espece de flotte emplumée.

Le Cygne vit fort long-temps. Sa femelle pond cinq à ſix œufs. Elle les couve pendant près de deux mois. Quand les petits en ſont provenus, elle s'y attache éperduement, & les défend avec la plus grande vigueur. Après l'accouplement, le mâle & la femelle ſe plongent dans l'eau à diverſes repriſes, & courent l'un après l'autre en ſe jouant, comme font la plupart des oiſeaux aquatiques.

Albert rapporte que le Cygne ſe plait plus ſur les étangs que ſur les rivieres, ſoit parce qu'il s'y trouve plus de fanges & d'herbes, ſoit parce que les eaux dormantes ſont plus favorables pour nager. Geſner dit que quand le Cygne paroît en hiver, en Suiſſe, ſur quelques lacs, ce qui arrive fort rarement, il eſt à craindre qu'il ne ſurvienne un grand froid. Le ſéjour ordinaire des Cygnes eſt la Scanie; ſur-tout aux environs de la ville de Malmoë, ou Malmuyen. On en voit encore en été ſur toutes les rivieres de la Laponie. Autrefois on aimoit beaucoup cet oiſeau en France. On en voyoit preſque par-tout ſur la riviere de Seine; on en élevoit ſur-tout en quantité dans l'iſle des Cygnes, appellée actuellement l'*iſle Maquerelle*. Quelques Seigneurs ſe font encore un plaiſir d'en élever dans leurs baſſins. Ils leur font conſtruire au

milieu de l'eau une eſpece de toit, pour qu'ils puiſſent s'y retirer & y faire leur ponte.

Quand les Cygnes volent, c'eſt ordinairement par troupes : ils ont chacun le bec appuyé ſur celui qui précéde, & ſi celui qui marche à la tête ſe trouve fatigué, il prend la queue. En général nous n'avons aucun oiſeau aquatique auſſi beau que le Cygne : il nage avec beaucoup d'aiſance; il a même une grace infinie, & une preſtance magnifique; il égale en nageant, il ſurpaſſe même un homme à la courſe. Les Cygnes ſauvages nagent plus promptement que les domeſtiques, ceux-ci étant plus gros & plus peſants.

Ils ſe nourriſſent d'herbes, d'œufs de poiſſons & de grains : on prétend qu'ils mangent des grenouilles pour leur ſervir de préſervatif contre une maladie qui les tourmente quelquefois; l'Aigle & les Serpents ſont leurs plus grands ennemis, mais ils ſont preſque toujours vainqueurs de l'Aigle.

Quand les Cygnes plongent la moitié de leur corps dans l'eau, c'eſt, dit-on, un préſage de beau temps; & ils annoncent la pluie, lorſqu'ils font ſauter l'eau autour d'eux en forme de petite roſée. Tout ce que les anciens ont dit ſur le Cygne mou-

rant eſt très-fabuleux; il eſt conſéquemment inutile d'en faire mention dans ce Chapitre.

M. le Page, en parlant des Cygnes de la Louiſiane, dit que ces oiſeaux ſont plus gros que les nôtres, qu'ils s'élevent fort haut, en ſorte qu'on ne les reconnoît qu'à leurs cris aigus : on dit encore qu'il y a dans l'Amérique une eſpece de Cygne, dont le pied droit eſt comme les ſerres des oiſeaux de proie, & le pied gauche comme celui des autres Cygnes. Il ſe ſert du premier pour ſe ſaiſir de ſa proie en plongeant, & il emploie l'autre pour nager.

Le Cygne a la chair coriace & de difficile digeſtion, capable de produire, au lieu d'un bon ſuc, beaucoup d'humeurs groſſieres & excrémentitielles; auſſi cette chair n'eſt pas fort recherchée. Si quelquefois on la ſert ſur la table des Grands, c'eſt moins par le bon goût qu'on y trouve, que par oſtentation; parce que cet oiſeau eſt rare & précieux, il n'eſt cependant pas moins vrai de dire que les jeunes Cygnes, tendres & délicats, ſont un manger qui n'eſt pas indifférent. Arnauld de Villeneuve dit avoir l'expérience qu'on devient ſujet aux hémorroïdes, lorſqu'on mange ſouvent du Cygne. La chair des Cygnes de la Louiſiane eſt fort bonne à manger, ſuivant M. le Page.

Cet oiseau a quelques propriétés pour la Médecine; un jeune Cygne cuit dans de l'huile d'olive, jusqu'à ce que la chair quitte les os, & coulé ensuite avec une forte expression, fournit un remede très-vanté contre les rhumatismes & les autres affections des nerfs qui proviennent de causes froides. Quand on veut rendre le remede plus efficace, on ajoute lors de la cuisson, quelques plantes nervines. La graisse de Cygne employée en liniment, adoucit la peau, dissipe les taches du visage, calme & résout les hémorroïdes : on s'en sert dans la Louisiane contre les humeurs froides. La peau du Cygne est très-usitée contre les rhumatismes, pour fortifier les nerfs, pour rappeller & entretenir la chaleur naturelle de l'estomac, pour chasser les vents & aider à la digestion. On en fait à cet effet des pieces, qu'on applique sur la région de l'estomac, sur la poitrine, & sur les parties affectées de douleurs humatissantes, par les douces transpirations que cette peau procure: elle ouvre les pores des parties: elle résout les humeurs qui s'y arrêtent, & en rétablit les fonctions.

On fabrique avec la peau du Cygne des palatines & des houppes à poudrer; les plumes de ses ailes servent à écrire, & durent fort long-temps; son duvet est en

ufage pour les lits; on s'en fert fur-tout pour remplir des couffins & des oreillers. Les habitants de la Louifiane emploient les plumes des Cygnes de leur pays pour les diadêmes de leurs Souverains; ils en font auffi des chapeaux, & treffent les petites plumes pour fervir aux femmes de qualité; les jeunes gens de l'un & de l'autre fexe font des palatines avec la peau de ces Cygnes, garnie de fon duvet.



CHAPITRE X.

DES PIGEONS.

MONSIEUR DE BUFFON, en parlant des Pigeons, fait des réflexions très-judicieuses sur leur domesticité; il étoit aisé, dit-il, de rendre domestiques des oiseaux pesants; mais ceux qui sont légers, & dont le vol est rapide, demandoient plus d'art pour être subjugués. Une chaumiere basse, dans un terrein clos, suffit pour contenir, élever & faire multiplier les volailles; il faut des tours, des bâtiments élevés, faits exprès, bien enduits en dehors & grands en dedans, de nombreuses cellules pour attirer, retenir & loger les Pigeons: ils ne sont réellement, ni domestiques, comme les Chiens & les Chevaux, ni prisonniers comme les Poules; ce sont plutôt des captifs volontaires, des hôtes fugitifs, qui ne se tiennent dans le logement qu'on leur offre qu'autant qu'ils s'y plaisent, autant qu'ils y trouvent la nourriture abondante, le gîte agréable, & toutes les commodités, les aisances nécessaires à la vie. Pour peu que quelque chose leur manque ou leur dé-

plaiſe, ils quittent & ſe diſpoſent pour aller ailleurs : il y en a même qui préférent conſtamment les trous poudreux des vieilles murailles aux boulins les plus propres de nos colombiers; d'autres qui ſe gîtent dans des fentes & des creux d'arbres; d'autres qui ſemblent fuir nos habitations, & que rien ne peut y attirer: tandis qu'on en voit au contraire qui n'oſent les quitter, & qu'il faut nourrir autour de leur voliere, qu'ils n'abandonnent jamais. Les habitudes oppoſées, les différences de mœurs ſembleroient indiquer qu'on comprend ſous le nom de Pigeon, un grand nombre d'eſpeces différentes, dont chacune auroit ſon naturel propre, & différent l'un de l'autre; & en effet les Ornitologiſtes en admettent cinq eſpeces différentes, ſans y comprendre les variétés; & ils ſont en outre avec les Ramiers & les Tourterelles des genres différents. Les cinq eſpeces de Pigeons ſont, ſuivant eux : 1°. le Pigeon domeſtique : 2°. le Pigeon Romain, dont il y a ſeize variétés : 3°. le Pigeon Biſet : 4°. le Pigeon de Roche, dont il y a auſſi une variété : 5°. Le Pigeon ſauvage; mais les cinq eſpeces, ſelon M. de Buffon, n'en font qu'une; & voici la preuve qu'en donne ce ſavant Naturaliſte.

Le Pigeon domeſtique & le Pigeon Ro-

main avec toutes ses variétés, quoique différents par la grandeur & par les couleurs, sont certainement de la même espece, puisqu'ils produisent ensemble des individus féconds, & qui se reproduisent; on ne doit donc pas regarder les Pigeons de voliere & les Pigeons de colombiers, c'est-à-dire, les grands & petits Pigeons domestiques, comme deux especes différentes : il faut se borner à dire que ce sont deux races dans une seule espece, dont l'une est plus domestique & plus perfectionnée que l'autre; de même que le Pigeon Biset, le Pigeon de Roche & le Pigeon sauvage sont trois especes nominales, qu'on doit réduire à une seule, qui est celle du Biset, dans laquelle le Pigeon de Roche & le Pigeon sauvage ne font que des variétés très-légeres, & la raison en est bien évidente; c'est que ces trois oiseaux sont à-peu-près de la même grandeur; que tous trois sont de passage, qu'ils se perchent, ont en tout les mêmes habitudes naturelles, & ne different entre eux que par quelques teintes de couleur. Voici donc, dit M. de Buffon, nos cinq especes déja réduites à deux, qui sont le Biset & le Pigeon proprement dit; ils ne different cependant l'un de l'autre, qu'en ce que le premier est sauvage, & le second domestique. Le Biset est comme la souche

premiere, de laquelle tous les autres Pigeons tirent leur origine, & duquel ils différent plus ou moins, selon qu'ils ont été plus ou moins maniés par les hommes; & quoique M. de Buffon n'ait pas été à portée, à ce qu'il dit, d'en faire l'épreuve, il est néanmoins persuadé que le Biset & le Pigeon de nos colombiers produiroient ensemble, s'ils étoient unis; car il y a moins loin de notre Pigeon domestique au Biset, qu'aux gros Pigeons poltés ou Romains, avec lesquels néanmoins il s'unit & produit; d'ailleurs on voit dans cette espece toutes les nuances du sauvage ou domestique se présenter suffisamment, & comme par ordre de généalogie, ou plutôt de génération. Le Biset nous est représenté d'une maniere à ne pouvoir s'y méprendre par ceux de nos Pigeons fuyards qui désertent nos colombiers, & prennent l'habitude de se percher sur les arbres, c'est la premiere & la plus forte nuance de leur retour à l'état de nature : ces Pigeons, quoique élevés dans l'état de domesticité, quoiqu'en apparence accoutumés comme les autres à un domicile fixe, à des habitudes communes, quittent le domicile, rompent toute société, & vont s'établir dans les bois : ils retournent donc à leur état de nature, poussés par leur seul instinct : d'autres, apparem-

ment moins courageux, moins hardis, quoique également amoureux de leur liberté, fuient de nos colombiers pour aller habiter solitairement quelques trous de murailles, ou bien se réfugient en petit nombre dans une tour peu fréquentée; & malgré les dangers, la disette, & la solitude de ces lieux, où ils manquent de tout, où ils sont exposés à la belette, aux rats, à la fouine, à la chouette, & où ils sont forcés de subvenir en tout temps à leurs besoins par leur seule industrie, ils restent néanmoins constamment dans ces habitations incommodes, & les préférent pour toujours à leur premier domicile, où cependant ils sont nés, où ils ont été élevés, où tous les exemples de la société auroient dû les retenir : voilà, selon M. de Buffon, la seconde nuance. Les Pigeons de murailles ne retournent pas en entier à l'état de nature, ils ne se perchent pas comme les premiers, & sont néanmoins beaucoup plus près de l'état libre que de la condition domestique.

La troisieme nuance est celle de nos Pigeons de Colombier, dont tout le monde connoît les mœurs, & qui, lorsque leur demeure convient, ne l'abandonnent pas, ou ne la quittent que pour en prendre une qui convienne encore mieux; & ils n'en

ſortent que pour aller s'égayer ou ſe pourvoir dans les champs voiſins ; or comme c'eſt parmi ces Pigeons que ſe trouvent les fuyards & les déſerteurs, dont on vient de parler, cela prouve que tous n'ont pas encore perdu leur inſtinct d'origine, & que l'habitude de la libre domeſticité, dans laquelle ils vivent, n'a pas entiérement effacé les traits de leur premiere nature, à laquelle ils pourroient encore remonter. Mais il n'en eſt pas de même de la quatrieme & derniere nuance dans l'ordre de la dégénération ; ce ſont les gros & petits pigeons de voliere, dont les races, les variétés, les mêlanges ſont preſque innombrables, parce que depuis un temps immémorial ils ſont abſolument domeſtiques ; & l'homme en perfectionnant les formes extérieures, a en même temps altéré leurs qualités intérieures, & détruit juſqu'au germe du ſentiment de la liberté ; ces oiſeaux, la plupart plus grands, plus beaux que les Pigeons communs, ont encore l'avantage, pour nous, d'être plus féconds, plus gras, de meilleur goût ; & c'eſt par toutes ces raiſons qu'on les a ſoignés de plus près, & qu'on a cherché à les multiplier malgré toutes les peines qu'il faut ſe donner pour leur éducation & pour le ſuccès de leur nombreux produit & de leur

pleine fécondité : dans ceux - ci aucun ne remonte à l'état de nature, aucun même ne s'éleve à celui de liberté. Ils ne quittent jamais les alentours de leur voliere, il faut les y nourrir en tout temps. La faim la plus pressante ne les détermine pas à aller chercher ailleurs; ils se laissent mourir d'inanition plutôt que de quêter leur subsistance, accoutumés à la recevoir de la main de l'homme, ou à la trouver toute préparée toujours dans le même lieu; ils ne savent vivre que pour manger, & n'ont aucune des ressources, aucun des petits talents que le besoin inspire à tous les animaux. On peut donc regarder cette derniere classe, dans l'ordre de Pigeons, comme absolument domestique, captive sans retour, entiérement dépendante de l'homme. Supposant donc une fois nos colombiers établis & peuplés, ce qui en est le premier point & le plus difficile à remplir pour obtenir quelque empire sur une espece aussi fugitive, aussi volage, on se sera bientôt apperçu que dans le grand nombre de jeunes Pigeons, que ces établissements nous produisent à chaque saison, il s'en trouve quelques-uns qui varient pour la grandeur, la forme & les couleurs : on aura donc choisi les plus gros, les plus singuliers, les plus beaux, on les aura séparés de la troupe commune pour les éle-

ver à part avec des soins plus assidus, & dans une captivité plus étroite : les descendants de ces esclaves choisis auront encore présenté de nouvelles variétés, qu'on aura distinguées, séparées des autres, unissant constamment, & mettant ensemble ceux qui ont paru les plus beaux & les plus utiles.

Le Biset ou Pigeon sauvage est donc, selon M. de Buffon, la tige premiere de tous les autres Pigeons : il est communément de la même grandeur & de la même forme, mais d'une couleur plus bise que le Pigeon domestique, & c'est de cette couleur que lui vient son nom ; cependant il varie quelquefois pour les couleurs & la grosseur.

Cet oiseau ne se trouve pas dans les pays froids ; & ne reste que pendant l'été dans nos pays tempérés. On en voit arriver par troupes en Bourgogne, en Champagne, & dans les autres Provinces septentrionales de la France vers la fin de Février & au commencement de Mars. Ils s'établissent dans les bois ; y nichent dans des creux d'arbres, pondent deux ou trois œufs au printemps, & vraisemblablement font une seconde ponte en été ; à chaque ponte, ils n'élevent que deux petits, & s'en retournent dans le mois de Novembre ; ils prennent leur route du côté du Midi, & se rendent probablement

en Afrique par l'Espagne, pour y passer l'hiver. Le Biset ou Pigeon sauvage, & le Pigeon déserteur, connu sous le nom d'Œnos, & qui retourne à l'état sauvage, se perchent, & par cette habitude se distinguent du Pigeon de murailles, qui déserte aussi nos colombiers, mais qui semble craindre de retourner dans les bois, & ne se perche jamais sur les arbres.

Après les trois Pigeons, dont les deux derniers sont plus ou moins près de l'état de nature, vient le Pigeon de nos colombiers, qui n'est qu'à demi - domestique, & retient encore de son premier instinct l'habitude de voler en troupes; s'il a perdu le courage intérieur, d'où dépend le sentiment de l'indépendance, il a acquis d'autres qualités, qui, quoique moins nobles, paroissent plus agréables par leurs effets : ils produisent souvent trois fois l'année; & les Pigeons de voliere produisent jusqu'à dix ou douze fois; au lieu que le Biset ne produit qu'une ou deux fois tout au plus.

Après le Pigeon de nos colombiers, qui n'est qu'à demi-domestique, se présentent les Pigeons de voliere, qui le sont entiérement. Les races privées de ces Pigeons, ou pour mieux dire, les variétés principales sont : 1 °. les Pigeons appellés *grosses-gorges*, parce qu'ils ont la faculté d'enfler pro-

digieusement leur jabot, en aspirant & retenant l'air : 2°. les Pigeons mondains, qui sont les plus recommandables par leur fécondité, ainsi que les Pigeons Romains, les Pattus & les Nonains : 3°. les Pigeons Paons, qui élevent & étalent leur large queue, comme le Dindon, & le Paon : 4°. le Pigeon cravatte ou à gorge brisée : 5°. les Pigeons coquille Hollandois : 6°. le Pigeon Hirondelle : 7°. le Pigeon Cornu : 8°. le Pigeon heurté : 9°. le Pigeon Suisse : 10°. le Pigeon Culbutant : 11°. le Pigeon tournant.

La race des Pigeons grosse-gorge est composée des variétés suivantes : 1°. le Pigeon grosse-gorge, soupe-en-vin, dont les mâles sont très-beaux, parce qu'ils sont panachés, & dont les femelles ne panachent point : 2°. le Pigeon grosse-gorge chamois, panaché; la femelle ne panache point : 3°. le Pigeon grosse-gorge, blanc comme un cygne : 4°. le Pigeon grosse-gorge, blanc, patté, & à longues ailes, qui se croisent sur la queue, dans lequel la boule de la gorge paroît fort détachée : 5°. le Pigeon grosse-gorge, gris, panaché, & le gris doux, dont la couleur est douce & uniforme par-tout le corps : 6°. le Pigeon grosse-gorge, gris de fer, gris barré & à rubans : 7°. le Pigeon grosse-gorge,

piqué, comme argenté : 8°. le Pigeon grosse-gorge, jacinthe, d'une couleur bleue, ouvragé en blanc : 9°. le Pigeon grosse-gorge, couleur de feu, il y a sur toutes les plumes une barbe bleue & une barre rouge, & la plume est terminée par une barre noire : 10°. le Pigeon grosse-gorge, couleur de bois de noyer : 11°. le Pigeon grosse-gorge maurin, d'un beau noir velouté, avec les dix plumes de l'aile blanches, comme dans la grosse-gorge marron ; ils ont tous deux la bavette ou le mouchoir bleu sous le cou, & dans les dernieres races à vol blanc & à grosse-gorge, la femelle est semblable au mâle : 12°. le Pigeon grosse-gorge ardoise, avec le vol & la cravatte blanche, la femelle est semblable au mâle. Telles sont les variétés des Pigeons à grosse-gorge : tous ces Pigeons ont la faculté d'enfler si supérieurement leur jabot, qu'il faut qu'il y ait une conformation particuliere dans cet organe : ce jabot presque aussi gros que tout le reste du corps, & que ces oiseaux tiennent continuellement enflé, les oblige à retirer leur tête, & les empêche de voir devant eux ; aussi pendant qu'ils se rengorgent, l'oiseau de proie les saisit, sans qu'ils l'apperçoivent ; on les éleve donc plutôt par curiosité que pour l'utilité.

Une autre race de Pigeons est celle des

mondains ; c'eſt la plus commune, & en même temps la plus eſtimée à cauſe de ſa fécondité. Le Mondain eſt à-peu-près d'une moitié plus fort que le Biſet ; la femelle reſſemble aſſez au mâle : ils produiſent preſque tous les mois de l'année, pourvu qu'ils ſoient en nombre pair dans la voliere ; & il leur faut au moins à chacun trois ou quatre paniers, ou plutôt des trous un peu profonds, formés comme des caſes, avec des planches, afin qu'ils ne ſe voient pas lorſqu'ils couvent. Les Pigeons Mondains ſont en état de produire à l'âge de huit ou neuf mois ; mais ils ne ſont en pleine ponte qu'à la troiſieme année. Cette pleine ponte dure juſqu'à ſix ou ſept ans, après quoi le nombre des pontes diminue, quoiqu'il y en ait qui pondent encore à l'âge de dix ou douze ans : la ponte des deux œufs ſe fait quelquefois en vingt-huit heures, & dans l'hiver en deux jours ; en ſorte qu'il y a un intervalle de temps différent, ſuivant la ſaiſon, entre la ponte de chaque œuf : la femelle tient chaud ſon premier œuf, ſans néanmoins le couver aſſiduement ; elle ne commence à couver conſtamment qu'après la ponte du ſecond œuf : l'incubation dure ordinairement dix-huit jours ; quelquefois dix-ſept, ſur-tout en été, & juſqu'à dix-neuf & vingt jours en hiver. L'attachement

de la femelle à ses œufs est si grand, si constant, qu'on en a vu souffrir les incommodités les plus grandes, & les douleurs les plus vives, plutôt que de les quitter: le mâle, pendant que la femelle couve, se tient sur le panier le plus voisin; & au moment que pressée par le besoin de manger, elle quitte ses œufs pour aller à la trémie, le mâle qu'elle a appellé auparavant par un petit roucoulement, prend sa place, couve ses œufs; & cette incubation du mâle dure deux ou trois heures chaque fois, & se renouvelle ordinairement deux fois en vingt-quatre heures. Les variétés de la race des Pigeons mondains peuvent se réduire à trois pour la grandeur, & ont tous pour caractere commun un filet rouge autour des yeux.

1°. Les premiers mondains sont des oiseaux lourds, & à-peu-près gros comme de petites Poules: on ne les recherche qu'à cause de leur grandeur; car ils ne sont pas bons pour la multiplication.

2°. Les Bagadais: ce sont de gros mondains avec un tubercule au-dessus du bec, en forme d'une petite morille, & un ruban rouge beaucoup plus large autour des yeux: ces Pigeons ne produisent que difficilement & en petit nombre; ils ont le bec courbé, crochu, & présentent plusieurs variétés; il s'en trouve de différentes couleurs.

3°. Le Pigeon Espagnol : c'est un Pigeon mondain, aussi gros qu'une Poule; il est très-beau : ce qui le distingue du précédent, c'est qu'il n'a point de morille au-dessus du bec, que la seconde paupiere charnue est moins saillante, & que son bec est droit, au lieu d'être courbe.

4°. Le Pigeon Turc : cette race a une grosse excroissance au-dessus du bec, avec un ruban rouge qui s'étend depuis le bec autour des yeux : ce Pigeon Turc est très-gros, huppé, bas des cuisses, large de corps & de vol ; il y en a de minimes, ou de bruns presque noirs.

5°. Les Pigeons Romains, qui ne sont pas tout-à-fait si grands que les Turcs, mais qui ont le vol aussi étendu : ils n'ont point de huppe; il y en a de noirs, de minimes & de tachetés.

Nous venons de parler des Pigeons Domestiques les plus gros; il s'en trouve d'autres de moyenne grandeur & d'autres plus petits; parmi les Pigeons pattus, c'est-à-dire, parmi ceux qui ont les pieds couverts de plumes jusques sur les ongles, il y a des pattus sans huppe, & des pattus huppés. Ces derniers se nomment Pigeons de tous mois : en effet ils produisent tous les mois; & ils n'attendent pas que leurs petits soient en état de manger seuls pour

couver de nouveau. Parmi les Pigeons de race moyenne & petite, on diſtingue les Pigeons Nonains; ſavoir, les ſoupe-en-vin, les rouges panachés & les chamois panachés; il y a auſſi dans la race des Pigeons Nonains une variété qu'on appelle Pigeons Mondains : ces Pigeons ſont fort noirs, avec la tête blanche & le bout des ailes auſſi blanc : c'eſt à cette variété qu'il faut rapporter les Pigeons Coëffés : ils ont comme un demi-capuchon ſur la tête, qui deſcend le long du cou, & s'étend ſur la poitrine en forme de cravatte, compoſée de plumes redreſſées; cette variété eſt voiſine de la race du Pigeon Groſſe-Gorge, & ne produit pas beaucoup.

Le Pigeon Paon eſt un peu plus gros que le Pigeon Nonain; il redreſſe ſa queue & l'étale comme un Paon : les plus beaux de cette race ont juſqu'à trente-deux plumes à la queue; tandis que les Pigeons d'autres races n'en ont que douze. Lorſqu'ils redreſſent leur queue, ils la pouſſent en avant; & comme ils retirent en même temps la tête en arriere, elle tombe à la queue : la femelle releve & étale ſa queue comme le mâle; & l'a toute auſſi belle; il y en a de tout blancs, d'autres blancs avec la tête & la queue noires.

Les Pigeons Polonois ſont plus gros que

les Pigeons Paons : ils ont pour caractere d'avoir le bec très-gros & très-court, les yeux bordés d'un large cercle rouge, les jambes très-basses : il y en a de plusieurs couleurs. Le Pigeon Cravatte est un des plus petits Pigeons : il n'est pas plus gros qu'une Tourterelle ; & en les appariant, ils produisent des Mulets ou Metis : on distingue le Pigeon Cravate du Pigeon Nonain, en ce que le Pigeon Cravatte n'a point de demi-capuchon sur la tête & sur le cou, & qu'il n'a précisément qu'un bouquet de plumes qui semblent se rebrousser sur la poitrine & sous la gorge ; ce sont de très-jolis Pigeons, bien faits, qui ont l'air très-propre, & dont il y a de soupe-en-vin, de chamois, de panachés, &c.

Les Pigeons qu'on appelle Coquille-Hollandois, parce qu'ils ont derriere la tête des plumes à rebours qui forment comme une espece de coquille, sont aussi de petite taille : ils ont la tête noire, le bout de la queue & des ailes noir, tout le reste du corps blanc.

Le Pigeon Carme, qui fait une autre race, est peut-être le plus bas & le plus petit de nos Pigeons ; il paroît accroupi : il est aussi très-pattu, ayant les pieds fort courts & les plumes des jambes très-longues. On en distingue huit variétés, le gris-

de-fer, les chamois, les soupe-en-vin & les gris doux.

Le Pigeon heurté, c'est-à-dire marqué comme d'un coup de pinceau, noir & bleu, jaune & rouge au-dessous du bec seulement, & jusqu'au milieu de la tête, avec la queue de la même couleur & tout le reste du corps blanc, est un Pigeon fort recherché des curieux : il n'est point pattu & est de la grosseur des Pigeons Mondains ordinaires.

Les Pigeons Suisses sont plus petits que les Pigeons ordinaires, à-peu-près de la grosseur des Bisets; ils sont même aussi légers du vol : il y en a de plusieurs sortes, des panachés de rouge, de bleu, de jaune, sur un fond blanc satiné, avec un collier qui vient former un plastron sur la poitrine, & qui est d'un rouge rembruni; ils ont souvent deux rubans sur les ailes de la même couleur que celle du paturon.

Le Pigeon Culbutant est encore un des plus petits Pigeons : il est d'un roux bruni, mais il y en a de gris & variés, de roux & gris : il tourne sur lui-même en volant, comme un corps qu'on jetteroit en l'air, & c'est pour cette raison qu'on lui donne son nom; il semble que tous ses mouvements supposent des vertiges, qui peuvent être attribués à sa captivité : il vole

très-vîte, s'éleve le plus haut de tous, & ses mouvements sont fort précipités & irréguliers : au reste sa forme est assez semblable à celle du Biset : on s'en sert ordinairement pour attirer les Pigeons des autres colombiers, parce qu'il vole plus haut, plus loin & plus long-temps que les autres, & qu'il échappe plus aisément à l'oiseau de proie.

Celui qu'on nomme *Pigeon Tournant* ou *Batteur*, tourne en rond lorsqu'il vole, & bat si fortement les ailes, qu'il fait même autant de bruit qu'une claquette : il se rompt souvent quelques plumes de l'aile par la violence de ce mouvement qui semble tenir de la convulsion. Les Pigeons Tournants ou Batteurs, sont communément gris avec des taches noires sur les ailes. Nous pourrions encore faire mention de quelques autres Pigeons, mais comme on n'en voit pas communément, il est inutile d'en parler ici.

Après avoir décrit les différentes especes de Pigeons, il convient de donner la méthode d'en garnir les Colombiers : on les garnit en deux saisons différentes, au mois de Mai, parce que les Pigeons qui naissent depuis ce temps se fortifiant beaucoup avant l'hiver, sont bientôt en état d'apporter du profit ; & au mois d'Août, parce qu'il y

a pour lors une quantité de Pigeonneaux bien nourris, à cauſe du grain que les peres & meres leur apportent en abondance des moiſſons qui ont été faites; on a ſoin de bien garnir les Colombiers à proportion de la grandeur : ſi on n'y mettoit que peu de Pigeons, on ſeroit trop long-temps ſans manger des Pigeonneaux; car on n'en doit tirer aucun du Colombier, qu'il ne ſoit entiérement garni.

Certains Économes ne garniſſent leurs Colombiers que quand les Pigeons ont commencé à faire des petits, ils prétendent que par là ils demeurent attachés au nouveau Colombier; d'autres diſent qu'il faut les choiſir à ſix mois, & ils préférent ceux qui naiſſent aux mois de Mars & de Juillet, & il y en a qui ſont d'avis de les prendre plus jeunes : de plus grands Connoiſſeurs penſent qu'il faut les enlever de deſſous pere & mere, lorſque le duvet eſt venu, c'eſt-à-dire un peu avant que les grandes plumes des ailes ayent pouſſé, parce que ſi on les y mettoit plutôt, ils ſeroient en danger d'y mourir de faim, au moins pour la plupart, à cauſe que tous autres que leurs pere & mere ne ſavent pas ſi bien l'art de leur donner la nourriture : & ſi l'on attendoit que les plumes fuſſent tout-à-fait fortifiées, au lieu de s'habituer au nouveau

Colombier, ils prendroient incontinent l'essor pour retourner à leur premiere demeure; après qu'on les y aura mis, il faudra les tenir renfermés pendant quinze jours ou trois semaines, & on aura soin de ne pas ouvrir la fenêtre du Colombier, qui se ferme & ouvre par le moyen d'une coulisse, ainsi que nous le dirons ci-après en donnant la description du Colombier.

Comme les jeunes Pigeons qu'on prend sous l'aile de la mere ne mangent pas encore seuls, on les abéquera pendant quelque temps; & comme naturellement ces petits animaux ne baillent point d'eux-mêmes, lorsqu'on leur présente de la nourriture, on aura la patience de leur ouvrir le bec, & d'y mettre la nourriture, ou avec les doigts, ou avec un cornet, ou avec la bouche: & pour les habituer plutôt à manger eux-mêmes, on mêlera parmi eux de petits Poulets: ceux-ci mangeant naturellement seuls les exciteront, en béquetant, à le faire aussi; il faudra en outre avoir la précaution de les faire boire: on mettra pour cet effet leur bec dans l'eau, afin qu'ils boivent à discrétion.

Les aliments qui conviennent le mieux aux jeunes Pigeons ainsi renfermés dans les colombiers, sont du millet, du chenevis, quelquefois un peu de froment; le cumin

eſt auſſi très-bon pour les attacher au colombier. Quand les jeunes Pigeons mangeront d'eux-mêmes, on pourra leur donner la liberté, en ouvrant le colombier, pour qu'ils aillent chercher plus loin leur nourriture; on prendra garde de ne pas leur donner d'abord une entiere liberté, de peur que les premiers jours ils ne s'écartent trop, & qu'ils ſoient même en danger de ne plus revenir : auſſi pluſieurs perſonnes ne leur donnent la liberté de ſortir pour la premiere fois, que dans un jour nébuleux: les Pigeons craignant de leur naturel d'être mouillés, ne s'éloignent jamais pour lors du colombier. Quelques-uns prétendent qu'il faut attendre qu'ils ayent des œufs & qu'ils couvent; d'autres enfin leur arrachent les grandes plumes de l'aile: ces oiſeaux ne pouvant alors voler que foiblement, ne s'éloignent pas du colombier, & s'y habituent pour ne le plus quitter.

On entend ordinairement par Colombier un Pavillon rond ou quarré, dans lequel on met des Pigeons; la forme ronde eſt celle qu'on doit préférer, parce qu'au moyen d'une échelle tournant ſur un pivot, on peut viſiter tous les nids ſans s'y appuyer. On place le Colombier au milieu de la Baſſe-cour, ſi elle eſt ſpacieuſe, ou même hors de la maiſon, parce que les Pi-

geons qui ſont d'un naturel fort timide, prennent ſouvent l'épouvante au moindre bruit : on les éloigne donc pour cette raiſon du bruit des maiſons, de même que de celui que pourroient faire les arbres agités par le vent, ou des caſcades d'eau.

On proportionnera la profondeur, l'épaiſſeur & la hauteur des fondements & des murs à l'étendue du Colombier : ces proportions conſiſtent ordinairement à donner aux fondements la ſixieme partie de ſa hauteur & le double de l'épaiſſeur du mur : on donne à chaque mur un quart de plus de hauteur que le Colombier n'eſt large, & il a pour l'ordinaire trois ou quatre toiſes de diametre dans l'œuvre.

Pour empêcher les rats de monter pardehors dans le Colombier, on attache des plaques de fer blanc à une certaine hauteur, & dans les endroits où l'on prévoit que les rats doivent paſſer, comme aux angles extérieurs des Colombiers quarrés : les plaques doivent avoir environ un pied de hauteur & être avancées ſur les côtés environ d'un demi-pied. Quand les rats ſont parvenus à ces plaques, ſur leſquelles ils ne peuvent s'accrocher, ils tombent ſur des pointes de fer que l'on a coutume de ficher en bas & dans l'endroit où l'on prévoit qu'ils pourront tomber.

Il faut que l'air circule librement dans l'intérieur du Colombier : on le perce ordinairement au midi, parce que les Pigeons aiment à sentir le soleil à plomb, sur-tout en hiver. Quand on est obligé, pour donner une libre issue à l'air, de pratiquer une fenêtre qui soit exposée au vent de bise, il faudra toujours la tenir fermée pendant les grandes froidures, & ne l'ouvrir qu'en été pour rafraîchir le Colombier : chaque fenêtre aura une coulisse, pour pouvoir l'ouvrir & fermer d'en bas, soir & matin, par le moyen d'une corde & d'une poulie.

On aura attention qu'il n'y ait point de trous, ni en dehors, ni en dedans du Colombier ; que le plancher & le plafond soient bien joints, pour en écarter les rats & autres animaux : que l'aire du Colombier soit bien battue & bien cimentée, car rien ne mine plus que la fiente des Pigeons. Comme ces animaux aiment la couleur blanche, on fera blanchir le Colombier en dehors & en dedans : on aura en outre attention de faire construire de pierres de taille, ou de plâtre, deux ceintures en dehors du Colombier, dont l'une regnera au milieu, & l'autre au-dessous de la fenêtre, qui sert aux Pigeons d'entrée & de sortie. Ces deux ceintures sont mises exprès pour y faire reposer ces oiseaux, lorf-

qu'ils reviennent de la campagne, & principalement encore, pour empêcher les rats & belettes d'y monter.

On placera toujours la porte du Colombier en vue du logis du Maître, quand bien même le Colombier se trouveroit être placé au-dehors de sa cour, & quand on feroit même encore obligé de la pratiquer du côté du septentrion, dont les vents incommodent très-fort les Pigeons : on voit par ce moyen ceux qui entrent, ou qui sortent du Colombier; les voleurs de jeunes Pigeons sont tenus ainsi en respect. Pour empêcher l'inconvénient qui peut provenir du vent du nord, on met une contre-porte, elle garantira le Colombier contre le plus grand froid.

On garnit le dedans du Colombier de nids, ou boulins : pour le faire, on les pratique même quelquefois en bâtissant le Colombier, dans la muraille avec des briques plates : en sorte qu'ils soient longs, quarrés & obscurs dans le fond, ce que les Pigeons aiment beaucoup ; les nids ont néanmoins souvent quelques fentes, par où les rats s'introduisent, ce qui n'est pas un petit défaut; il y en a qui emploient pour les nids de leurs Pigeons des pots de terre : ils sont d'une seule piece, les rats ne peuvent par conséquent entrer que par la bouche :

bouche : mais pour peu que les murs travaillent, les pots ſe caſſent; d'ailleurs on en briſe beaucoup en nettoyant le Colombier.

D'autres font uſage de tuiles rondes; poſées l'une ſur l'autre en forme de tuyau à recevoir l'eau, & ils les eſpacent à un demi-pied ſur des briques accommodées par le haut ainſi que par le bas, à la rondeur des tuiles; ce qui ſert encore de ſéparation pour les nids : cela ne vaut pas néanmoins les deux façons précédentes. Dans quelques Provinces où le moilon eſt bon, on en forme les boulins; on voit encore des boulins totalement de plâtre, dont la forme oblongue fait une enceinte aſſez longue, & dont l'entrée eſt étroite : il y a auſſi des paniers d'une forme particuliere; les Pigeons s'y plaiſent très-bien, & y pondent même mieux que dans des nids plus matériels. Ces paniers ont l'inconvénient de ſe remplir de vermine, ſi on n'a pas ſoin de les nettoyer fréquemment.

De quelque façon qu'on pratique les nids, on aura ſoin qu'ils ſoient plutôt trop grands que trop petits; en ſorte que le mâle & la femelle puiſſent s'y tenir debout, autrement ils pourroient s'en rebuter & n'y jamais entrer : on obſervera encore que le premier rang des nids ou des boulins, ſoit au

moins à quatre pieds au-dessus de la terre, & on ne doit pas en élever plus haut de trois pieds du faîte du Colombier; on couvrira le dernier rang d'une planche large d'un pied mise en pente, de peur que les rats n'y descendent de la couverture. Les nids seront disposés en échiquier : des gens attentifs mettent au-devant de chacun d'eux une petite pierre plate qui excéde la muraille de trois ou quatre doigts, pour reposer les Pigeons lorsqu'ils entrent, ou sortent de leurs nids; ou bien lorsque le mauvais temps les oblige de garder le Colombier.

La plupart des Auteurs qui ont traité des Pigeons, assurent qu'après quatre ans les Pigeons ne sont plus d'aucun profit, & qu'ils deviennent même nuisibles à ceux qui sont plus jeunes : par conséquent lorsqu'un Pigeon aura quatre ans, il ne sera plus bon qu'à détruire; mais la difficulté est de le connoître entre les autres : il y a néanmoins un moyen très-sûr, & le voici.

Quand on commence à garnir un Colombier pour la premiere fois, on coupe à chaque Pigeon qu'on y met, avec des ciseaux, seulement l'extrémité d'un ongle, & on marque le temps auquel on le fait : l'année suivante à pareil temps, quand les Pigeons sont tous rentrés dans le Colom-

bier, deux hommes, après que tout a été fermé & qu'on n'y voit plus, entrent sans bruit avec une lanterne sourde, qui ne donne de la lueur qu'autant qu'il en faut pour visiter un nid; l'un de ces hommes tient la lanterne pour éclairer, & l'autre prend généralement tous les Pigeons dans leurs nids, sans en oublier aucun, & leur coupe à chacun une seconde fois l'extrémité d'un ongle à un autre pied, & ainsi successivement tous les ans, jusqu'à ce qu'on les ait marqués quatre fois. Il n'y a nullement à craindre que cette visite épouvante les Pigeons; la quatrieme année passée, on entre dans le Colombier de la même maniere qu'on a dit, excepté qu'on porte avec soi deux cages suffisamment grandes pour pouvoir contenir tous les Pigeons de ce Colombier : on met dans l'une tous ceux qui ont été marqués pour les envoyer au marché, ou à la cuisine, & dans l'autre, ceux qu'on connoît par les marques n'avoir pas encore atteint l'âge de quatre ans : on lâche ceux-ci dans le Colombier, comme étant encore bons; cette opération paroît d'abord difficile au premier coup d'œil; mais quand on l'aura une fois pratiquée une premiere année, on s'en acquitte avec plaisir, & toujours de plus en plus, sur-tout lorsqu'avec le temps

on s'apperçoit des grands avantages qui en reviennent pour le Colombier.

Il eſt inutile de prévenir ici qu'il faudra donner de la nourriture aux Pigeons, lorſqu'ils ne trouveront plus rien à la campagne, c'eſt-à-dire depuis la mi-Novembre, que les grains ſe trouvent tous ſemés; on recommencera par la même raiſon au mois d'Avril, après qu'on a fini la ſemaille de Mars.

On donnera pour nourriture ordinaire aux Pigeons des criblures de bled, d'orge & d'avoine : ils aiment auſſi l'ivraie; le bled de Turquie & ſur-tout la veſce : cette derniere nourriture eſt à meilleur marché; auſſi c'eſt celle qu'on donne par préférence : on ſe garde bien de leur donner du millet, ce feroit une mauvaiſe économie; les Pigeons ſe jettent auſſi avec avidité ſur le chenevis; rien n'eſt plus propre pour les fixer au Colombier, que de leur en jetter; pendant les grandes gelées on jette aux Pigeons des pepins de raiſins, qui ont été criblés; on dit que cela les empêche de pondre pendant ce temps, & c'eſt préciſément celui où tous les œufs feroient perdus, & les petits, qui par hazard en pourroient provenir, feroient en danger de périr; ces pepins ne laiſſent pas néanmoins de les ſuſtenter : par conſéquent, plus tard on leur

en donnera, plus tard ils feront des œufs. Celui qui gouverne les Colombiers doit agir en cela prudemment, de même que pour tout le reste : on jettera aux Pigeons leur nourriture dans un endroit uni & propre, & on les sifflera au moment qu'on leur en donnera pour les appeller : on leur présente à manger deux fois le jour, le matin & le soir. Quand il y a des œufs dans le Colombier, si c'est dans le temps qu'on nourrit les Pigeons, on se gardera bien de répandre tout le grain dès le matin : & la raison, c'est que les femelles se tiennent sur leurs œufs jusqu'à onze heures, & n'en sortent que pour y rentrer vers les deux heures : il faut leur réserver de la nourriture pendant cet intervalle; au reste, on sera très-exact à ce que la nourriture ne manque point aux Pigeons, autrement ils déserteroient du Colombier : il est encore à propos de ne pas toujours donner à ses Pigeons la nourriture à la même heure, les Pigeons voisins ne manqueroient pas de la leur venir dérober; il faut la leur donner, tantôt plutôt, tantôt plus tard.

Les Livres qui traitent de l'Economie Champêtre, sont pleins de différentes recettes pour empêcher les Pigeons de quitter leurs Colombiers : nous en allons rapporter ici quelques-unes. 1°. On prend la tête

& les pieds d'un mouton, on les met bouillir ensemble, jusqu'à ce que les os se séparent de la chair, puis on les fait encore bouillir dans le même bouillon jusqu'à ce qu'elle soit toute consommée; on broie dans cette décoction fort épaisse de la terre à Potier, dont on aura ôté toutes les pierres; on y met force sel, de l'urine, des vernis, du fumier, du chenevis & du bled; on pêtrit le tout ensemble & on le réduit en une pâte; on en fait de petits pains de la grosseur de deux poings, on les fait sécher au soleil ou au four, & on prendra garde de ne point les laisser brûler; lorsque ces pains sont cuits, on les place en divers endroits du Colombier : on ne les y a pas plutôt mis, que les Pigeons s'amusent à les béqueter, & y trouvent une saveur qui leur plait : ils s'y attachent tellement que ce n'est qu'avec regret qu'ils sortent du Colombier.

2°. Il y en a qui se servent d'une tête de chevre, ils la font bouillir dans l'eau avec du sel, du cumin, du chenevis & de l'urine; ils l'exposent ensuite dans le Colombier pour servir d'amusement aux Pigeons.

3°. Quelques-uns font cuire du millet dans du miel, & ils y mettent un peu d'eau pour l'empêcher de brûler; c'est,

dit-on, un appât qui fait prendre à ces oiseaux tant d'affection pour leur habitation ordinaire, que bien loin de l'abandonner, ils y attirent encore des Pigeons étrangers.

4°. On prétend aussi que si l'on frotte les portes & les fenêtres d'un Colombier avec de l'huile de baume, c'est un moyen de les y retenir.

5°. Plusieurs personnes font tremper du cumin & des lentilles dans l'hydromel, ils en donnent à manger aux Pigeons dans leurs Colombiers : c'est, suivant ces personnes, le vrai moyen de faire affectionner aux Pigeons leur demeure.

6°. D'autres personnes prennent tout simplement de la farine d'orge avec du miel à égale portion : ils en font un mêlange qu'ils donnent à manger aux Pigeons.

7°. Au sortir du Colombier il faut d'abord leur jetter du cumin : on assure que non seulement cette nourriture les empêche de sortir, mais encore qu'en les frottant de quelqu'odeur agréable, cela leur en fait amener d'autres avec eux.

8°. Il se trouve des personnes qui après avoir broyé de la brique, la passent au gros tamis, & y mêlent de l'huile appellée *Pirrette :* elles détrempent le tout avec du vin vieux, rendu odoriférant par le moyen de quelques drogues; on donne de cette man-

geaille aux Pigeons dans le temps qu'on les laiſſe ſortir pour aller aux champs.

9°. On aſſaiſonne encore de l'argile avec du ſel, ou bien on prend la liqueur qui dégoutte des fromages ſalés, & qu'on met affiner, on place l'un ou l'autre dans le Colombier; tout le monde ſait que les Pigeons aiment le ſel; auſſi y met-on ordinairement une pierre de ſel.

10°. Prenez un demi-boiſſeau de balayures de grenier à ſel, ſix livres de miel, quatorze onces de cumin en poudre, un picotin d'avoine, une livre de froment & un demi-quart de ſénevé : mêlez le tout dans un grand vaiſſeau, pour le pêtrir : mettez-le cuire au four d'un Boulanger deux journées de ſuite; laiſſez-le refroidir, il deviendra en maſſe dur comme de la pierre, vous le mettrez pour lors dans le Colombier.

11°. Dans les pays où le millet d'Inde eſt commun, on en fait cuire dans de l'eau, puis on le met ſécher à l'air, & cuire encore avec du miel; cela fait, on en frotte les nids du Colombier, ſur-tout aux endroits où les Pigeons peuvent ſe barbouiller les pieds ou les ailes : on aſſure que ce ſecret eſt ſinguliérement bon, non ſeulement pour attacher les Pigeons à leur Colombier, mais encore pour y en attirer d'autres.

12°. Mettez du froment dans l'eau où

aura bouilli l'anis, laissez-le macérer pendant trois jours, donnez-en à manger ensuite aux Pigeons dans le Colombier.

13°. Les haricots bouillis dans l'eau, macérés ensuite dans du miel & saupoudrés de cumin, passent pour avoir une semblable propriété.

14°. Ayez une once de vieille argile, cuite dans un four jusqu'à ce qu'elle soit devenue toute rouge, quatre gros de verveine femelle, autant de froment macéré dans du vin & bien broyé, un demi-gros de camphre, trois gros de cumin & une demi-once d'eau-de-vie; mêlez le tout avec du miel, détrempez-le bien, & faites-en une espece de pâte; vous la couperez par morceaux comme de gros pois, & vous en donnerez aux Pigeons.

15°. Les anciens vantoient beaucoup pour les Pigeons, une plante qu'ils nommoient *Peristeron*, mais on ne peut encore déterminer quelle est cette plante.

Tels sont la plupart des secrets qu'on trouve dans les Auteurs pour attirer les Pigeons dans les Colombiers; une bourse de fourmis rouges, jettée dans le Colombier, produit, à ce qu'on prétend, l'effet contraire : elle en chasse les Pigeons. Il y a des paysans qui, pour faire mourir ces oiseaux, leur jettent du froment trempé dans

du fiel de bœuf; on ne connoît point encore de remede contre cette espece de poison ; il feroit à souhaiter qu'on en eût.

Rien n'est plus important pour les Pigeons que la propreté, sans quoi ils deviennent galeux & pleins de poux ; on nettoiera donc bien le Colombier tous les mois : on remuera le plus doucement qu'il sera possible le fumier qu'on en ôtera, de peur que la poussiere ne vole en trop grande quantité sur les œufs qui sont dans les nids ; & on fera cette besogne le plus vîte qu'on pourra, de peur que les œufs ne se refroidissent trop, les Pigeons étant obligés de sortir du Colombier pour qu'on le nettoie ; on ôtera aussi toutes les ordures qui peuvent se trouver dans les nids, lorsqu'on en ôtera les Pigeonneaux ; on jettera pareillement dehors tous les Pigeons morts, ou languissants, de peur qu'il ne s'y engendre une puanteur capable d'infecter tout le reste : quand on trouvera des Pigeonneaux tombés de leurs nids, on les ramassera pour les y remettre, sans en espérer néanmoins une bonne issue, d'autant que les Pigeons abandonnent presque toujours leurs petits lorsqu'on les a maniés ; on se gardera par conséquent de les aller toucher, lorsqu'ils sont dans leurs nids.

On parfumera souvent le Colombier, rien

n'est meilleur pour les Pigeons; le parfum qu'on y brûlera, sera composé d'encens, de benjoin, ou de styrax, ou bien on y fait brûler des herbes odoriférantes, telles que le thim, de la lavande, du romarin, & même quelquefois du bois de genievre.

Tout ce que nous venons de dire regarde les Pigeons-Fuyards, ou de Colombier: nous allons actuellement parler des Pigeons-Pattus, ou de ceux qu'on éleve dans les volieres. Quand dans les volieres il se trouve des boulins depuis la base jusqu'en haut, elles se nomment *Volieres à pied*, & elles ne différent point dans ce cas des Colombiers: les plumes qui couvrent les jambes des Pigeons-Pattus & qui descendent jusques sur les pieds, leur sont préjudiciables; lorsqu'ils reviennent au Colombier avec des plumes chargées de boue & toutes pleines d'eau, ils se mettent sur leurs œufs, ils les réfroidissent, ou ils les jettent hors de leurs nids, ce qui rend la ponte inutile; pour obvier à ces inconvénients, on ronge avec des ciseaux les plumes des pattes.

On logera les Pigeons-Pattus dans une voliere, où le chaud & le froid ne se fassent pas trop sentir, qui soit éclairée, & qui reçoive le jour du côté du Levant ou du Midi. Comme les Pigeons-Pattus ne s'écartent que très-rarement, ils s'écarte-

ront encore moins si on les nourrit bien, & ils rendront par-là davantage : on ne les laissera point, pendant qu'ils couvent, sans eau dans leur voliere : on aura soin de la renouveller, tant à cause du froid qui la pourroit glacer, que des ordures qui la rendroient infecte, ou qui pourroient autrement la gâter ou incommoder les Pigeons. On balaiera la voliere, on en nettoiera les nids, & on la parfumera de temps en temps.

Quand on veut avoir des Pigeonneaux en hiver, on les tient dans un lieu chaud, & à un air tempéré ; on ne leur laisse pas manquer de nourriture, telle que de l'avoine, de la vesce & souvent du chenevis, afin de les échauffer ; & on a soin de tenir auprès d'eux de l'eau claire, qu'on visite journellement de peur qu'elle ne gele : pour avoir des Pigeonneaux de bonne heure, on conseille encore de donner des lentilles cuites dans du gros vin, & de leur jetter de temps en temps un peu de chenevis.

Si on desire des Pigeons Pattus extrêmement gras, propres à être servis sur les tables les plus délicates, comme un mets exquis, il ne faut pas attendre qu'ils puissent voler, mais seulement qu'ils soient un peu forts ; on leur arrache à cet effet les plus grosses plumes des ailes, pour les obliger de

ne point quitter le nid, ou bien on leur attache les pieds; quelques-uns même leur brisent les os des jambes : par ce moyen on les voit engraisser à vue d'œil & en peu de temps; la nourriture que ces petits animaux prennent alors, n'étant pas dissipée, se convertit en graisse.

Pour avoir des Pigeons excellents pour produire, il faut en choisir qui ayent l'air vif & plein de feu, la tête haute & la démarche fiere : les mâles doivent être gros & forts, & avoir le vol roide, ce qui est facile à connoître en étendant leurs ailes, ou en les agitant : car s'ils les retirent avec roideur, c'est une marque qu'ils sont forts & vigoureux; au contraire, s'ils sont lents à les retirer, c'est signe qu'ils sont foibles & d'un tempérament trop délicat; il faut aussi prendre garde que les Pigeons qu'on choisit soient en bons corps : s'ils étoient maigres, ils n'apporteroient aucun profit.

Quand on aura choisi ses Pigeons, on les appariera avant de les mettre dans la voliere : on les séparera pour cet effet par paires, & on enfermera ainsi chaque paire dans des endroits particuliers; on les y laissera douze ou quinze jours, ayant soin d'ailleurs de les bien nourrir, & de mêler un peu de chenevis parmi leur mangeaille pour les échauffer; il faut aussi avoir grand

ſoin de changer ſouvent leur eau, qui doit être belle & claire, & de les tenir proprement : quand on les aura mis dans la voliere, on les ſoignera bien, & pour empêcher que la mangeaille ne ſe perde dans les ordures, on pourra la mettre dans une trémie longue & pyramidale, afin qu'elle ne tombe dans l'auge qu'à meſure que les Pigeons la mangent : il faut avoir ſoin de mettre de la paille dans un coin de la voliere pour faire les nids des Pigeons, particuliérement ſi elle ne ſe trouve pas placée dans une baſſe-cour, ou autre lieu qui puiſſe leur en fournir.

L'incubation des Pigeons eſt de quinze jours complets ; quand ils ſont une fois éclos, ils ne mangent rien devant trois ou quatre jours : il ſuffit ſeulement qu'ils ſoient tenus chaudement : la femelle ſe charge ſeule de les couver pendant ce temps-là ſans ſortir du nid, ſi ce n'eſt pour quelques moments qu'elle va prendre un peu de nourriture ; après quoi ils les nourriſſent durant une huitaine de jours d'aliments à demi digérés, comme de la bouillie, qu'ils leur ſoufflent, ou dégorgent une, deux ou trois fois par jour ſuivant le beſoin ; en ſorte que le mâle ſouffle communément la petite femelle, & la femelle le petit mâle : peu-à-peu ils leur donnent une nourriture plus

ſolide à proportion de leurs forces. L'éſophage du Pigeon eſt conſtruit de façon à pouvoir dégorger la nourriture à ſes petits; & en effet, on remarque par la diſſection, qu'il eſt capable d'une dilatation plus grande que celle des autres oiſeaux, & qu'en ſoufflant dans l'âpre artere de celui-ci, on fait enfler ſon jabot ſans qu'on ſache par quel conduit l'air y peut entrer: cette dilatation de l'éſophage eſt abſolument néceſſaire; car ſi la nourriture s'y trouvoit ſerrée & comprimée, elle s'y digéreroit & s'y altéreroit du moins conſidérablement, avant que l'oiſeau fût arrivé à ſon nid; car le mouvement de compreſſion eſt une des principales cauſes de la digeſtion; mais la dilatation de l'éſophage & l'air dont le jabot s'enfle, mettent en ſûreté ce qui y eſt en réſerve.

Si l'on en croit Aldrovande, les jeunes Pigeons ne s'accouplent jamais avec leurs femelles ſans la baiſer auparavant; mais les vieux ne baiſent la leur que la premiere fois. Quand la femelle s'eſt laiſſé cocher par un mâle étranger, le ſien ſe dépite, & n'en faiſant aucun cas, il ne la veut plus voir, ou s'il en approche c'eſt pour la châtier; on a vu deux mâles mécontents reſpectivement de leurs femelles, faire entr'eux un échange, & vivre en-

fuite en bonne intelligence dans leur nouveau ménage.

Chaque ponte eft de deux œufs tout blancs, dont l'un produit un mâle & l'autre une femelle, quelquefois auffi il en naît deux mâles, ou deux femelles; pour pondre chaque œuf, il faut un nouvel accouplement : la femelle pond le plus fouvent l'après-midi ; les bons Pigeons de voliere ont douze couvées par an, quelquefois treize. Ils ont toujours à la fois des œufs & des petits pour ne point perdre de temps, & quand les petits font en état de voler, le pere les chaffe du nid & les oblige d'aller chercher leur vie.

Le fexe fe connoît très-aifément par la voix, fur-tout dans les Pigeons Domeftiques, car les femelles ont la voix fort grêle, & les mâles beaucoup plus grave.

Ariftote, & après lui Pline & Athenée, difent que le propre des Pigeons eft de ne point renverfer le cou quand ils boivent, mais de boire largement, comme font les bêtes de charge.

Quoique nous ayons dit plus haut qu'il ne faut conferver que quatre ans les Pigeons dans les Colombiers pour en tirer bon profit, ce n'eft pas à dire pour cela qu'ils ne vivent très-long-temps : Albert-le-Grand fixe le terme de leur vie à vingt ans,

ans, & pour ce qui concerne les Pigeons Domestiques, un homme digne de foi, dit Aldrovande, m'a rapporté avoir oui dire à son pere, qui étoit fort curieux en Pigeons & autres oiseaux, qu'il avoit gardé vingt-deux ans un Pigeon, & ce Pigeon avoit toujours continué à propager, excepté les six derniers mois, qu'il quitta la femelle pour choisir une vie célibataire. Aristote leur donne quarante ans de vie.

Les Pigeons aiment à se baigner & à se rouler dans la poussiere, pour se délivrer des puces & des poux, qui les incommodent; ils volent très-rapidement, sur-tout lorsqu'ils se sentent poursuivis par l'Epervier, par le Milan, ou par quelqu'autre oiseau de proie : outre le vol, ils ont la vue & l'ouie excellentes; ce sont les seules armes que la nature leur ait données pour se défendre : ils sympathisent avec l'homme & avec la volaille, mais non pas avec la Cresserelle; ils tremblent à l'aspect de cet oiseau de rapine, sachant qu'il ne les épargne pas quand il peut les attraper.

C'est un proverbe que les Pigeons n'ont point de fiel, mais ce proverbe est faux, tant moralement, que physiquement; ils sont coleres & se battent souvent jusqu'à la mort : & Galien se moque avec raison

de ceux qui prétendent que ces oiseaux n'ont point de véſicule de fiel.

Avant de finir le Chapitre des Pigeons, il eſt à propos, pour ne rien laiſſer à deſirer à leur ſujet, de rapporter la maniere dont ſe fait la chaſſe des Pigeons Sauvages, ou Biſets : on va à cet effet dans une forêt de chênes, ou de frênes, pendant la nuit, on porte des torches de paille allumées & des inſtruments d'airain, dont le bruit épouvante ces oiſeaux; comme ils n'oſent remuer dans cet état, on en fait une chaſſe abondante.

Une autre méthode encore plus ſûre & plus lucrative pour les attraper, eſt d'étendre un grand filet, de l'attacher à des perches, de façon qu'en tombant, le haut avance plus que le bas, & couvre tout ce qui ſe rencontre ſous le filet; on éleve à quelques diſtances trois perches fort longues & diſpoſées en triangle, au ſommet deſquelles eſt un petit ſiege où un homme peut s'aſſeoir : deux perſonnes ſont néceſſaires à cette chaſſe; l'un ſe tient derriere le filet pour le faire tomber à propos, l'autre monte dans la machine par le moyen d'une échelle de corde, s'arme d'un arc & de pluſieurs fleches garnies de plumes de la queue d'un oiſeau de proie, & dès qu'il apperçoit des Pigeons Sauvages, il tire ſes fleches en

l'air; les Pigeons s'imaginant voir des oiseaux de proie, s'abattent au pied du filet, qui tombe sur eux & les enveloppe.

Le Pigeon est d'un grand usage parmi les aliments, sur-tout quand il est jeune: sa chair est pour lors tendre, succulente, facile à digérer & nourrit beaucoup; à mesure qu'il avance en âge, elle devient plus seche, plus massive, & d'une digestion plus difficile : elle est même plus propre à produire des humeurs grossieres & mélancoliques: c'est apparemment pour cette raison que plusieurs Auteurs ont condamné l'usage du Pigeon, le regardant comme peu salutaire; on ne peut pas néanmoins refuser aux Pigeonneaux, sur-tout à ceux de voliere, d'être un très-bon manger & qui se digére facilement : ils conviennent à tout âge, à tout tempérament & à tout sexe; cependant comme leur chair resserre un peu le ventre, les personnes mélancoliques & bilieuses doivent en user plus sobrement que les autres.

Le Pigeon a ses usages dans la médecine; on l'emploie non seulement en entier, mais encore en partie, c'est-à-dire, son sang & sa fiente; on ouvre par le dos dans sa longueur un Pigeon vivant, & on l'applique tout chaud sur la tête dans l'apoplexie, la léthargie, la pleurésie & les fievres

malignes; on l'applique encore à la plante des pieds, quand la fievre est jointe à la pleurésie, pour faire une révulsion de l'humeur qui attaque le cerveau. MM. Arnault de Nobleville & Salerne assurent en avoir vu de très-bons effets dans ce cas, de même que quand il est mis sur le côté douloureux dans la pleurésie. Il agit, disent ces Médecins, dans toutes ces occasions en ouvrant les pores de la peau par ses parties volatiles, ce qui augmente la transpiration, & donne issue aux humeurs arrêtées dans l'endroit affecté; de plus, en atténuant ces humeurs, & en les discutant, il les fait rentrer dans le torrent de la circulation, & dégage par-là la partie embarrassée; les modernes négligent cependant ce remede, quoiqu'il réussisse quelquefois mieux que d'autres plus vantés.

Le sang du Pigeon récemment tiré est fort en usage pour adoucir l'âcreté des yeux, & pour guérir les plaies nouvellement faites; on préfére celui du Pigeon mâle qui a été tiré du dessous de l'aile, comme le plus spiritueux. Quelques Auteurs recommandent la tunique interne du gésier desséchée & pulvérisée contre la dyssenterie.

La fiente de cet oiseau contient beaucoup de nitre & de sel ammoniacal; aussi est-elle chaude, discussive & résolutive; elle passe

par les urines, & convient aux hydropiques & aux graveleux; la méthode pour en faire uſage contre ces maladies, eſt de la calciner, & d'en faire enſuite une leſſive avec de l'eau ſimple, pour ſervir de boiſſon ordinaire; quelques-uns y ajoutent des cendres de ſarment & de genêt pour la rendre plus efficace; on la donne auſſi en ſubſtance dans les autres maladies; la doſe en eſt d'un à deux ſcrupules, on en fait un bol avec quelque ſirop, ou bien on fait infuſer cette poudre pendant la nuit dans un petit verre de bon vin; on paſſe le tout le lendemain par un linge, ſans expreſſion, & l'on donne la colature au malade.

La fiente de Pigeon s'emploie encore à l'extérieur; comme elle eſt très-chaude à cauſe du ſel ammoniacal & nitreux dont elle abonde, elle brûle & ronge la peau, ſi on la laiſſe deſſus un certain temps; auſſi l'emploie-t'on dans les emplâtres & les cataplaſmes cauſtiques & rubefiants; on la pile, on la tamiſe & on la mêle enſuite avec de la ſemence de creſſon, ou de moutarde, pour appliquer dans les maladies chroniques, telles que la goutte froide, la migraine, le vertigo & les douleurs de côté, du col, des lombes, enfin dans tous les cas où les véſicatoires conviennent, & où l'on veut les adoucir, pour ménager la ſen-

fibilité du malade. Ettmuller obferve que cette même fiente guérit les écrouelles, appliquée deffus avec un mêlange de farine d'orge & de vinaigre, & que mêlée avec l'huile & le vinaigre, elle diffipe promptement les tumeurs noueufes & œdémateufes qui fe forment quelquefois dans les articulations. Nous allons rapporter ici quelques formules où entre cette fiente.

1°. Prenez de la fiente de Pigeon calcinée un gros, du fafran pulvérifé douze grains : mêlez le tout avec un peu de firop des cinq racines apéritives pour former un bol diurétique à prendre dans du pain à chanter.

2°. Prenez de la fiente de Pigeon & de la femence d'anis, de chacune quatre onces; de l'écorce récente d'orange, deux onces; verfez fur le tout du bon vin de Bourgogne, quatre livres, & laiffez enfuite macérer pendant vingt-quatre heures; puis diftillez au bain-marie les deux tiers de la liqueur, que vous garderez dans des bouteilles pour l'ufage. Cette liqueur eft très-recommandée pour pouffer les urines, pour nettoyer les reins des glaires, & des graviers, & contre la colique.

3°. Prenez de la fiente de Pigeon pulvérifée, quatre onces; du fafran une demi-once; du mithridate, de la thériaque & de

la femence de moutarde, de chacune une once; mêlez le tout : & ajoutez-y une suffisante quantité de térébenthine, pour faire un cataplasme antipestilentiel, propre à appliquer sur les bubons & les amener à maturité.

4°. Prenez de la racine de raifort sauvage, de l'ail, des sommités de rhue, & de la fiente de Pigeon, de chacune une once; pilez le tout dans un mortier, en l'arrosant de vinaigre; ajoutez-y sur la fin de bonne moutarde à manger trois onces, faites du tout un cataplasme contre la goutte remontée, qu'on appliquera sur la plante des pieds, & qu'on renouvellera lorsqu'il sera sec.

Selon Crescentiensis, la fiente de Pigeon est très-bonne pour les plantes & pour les semences; on peut la répandre sur la terre, toutes les fois qu'on seme quelques grains, conjointement avec la semence, & même après, en toute saison; & chaque hottée équivaut à une charretée du fumier de mouton ; aussi nos Laboureurs répandent-ils sur les champs du fumier de Pigeon, soit avec la semence même, soit séparément.

Nous nous sommes servis plusieurs fois avec avantage pour arroser les orangers, de l'eau dans laquelle nous faisions délayer

de la lie, de la fiente de Mouton, de *Pigeon*, des excrémens humains, & des fonds de tonne d'huile d'olive; l'eau impregnée des sucs de toutes ces substances, donnoit une vigueur admirable à l'arbre.

FIN.



